

PAZO
D
RU
BIA
NES

El Albariño
de las Camelias

CAMELLIA ALBARIÑO WINE
L'ALBARIÑO DES CAMÉLIAS



1411



Vino de parcela

Fruto de la búsqueda de la excelencia nace nuestro primer vino de parcela, que se elabora a partir de la uva del viñedo más oriental de la finca, la primera en recibir los rayos de sol cada mañana, "El Bacelo". Parcela de 3 hectáreas de la que seleccionamos 6.000 kg de uva cada cosecha para conmemorar el año de fundación del Pazo de Rubianes, 1411.

► Elaboración

Los racimos procedentes de la parcela El Bacelo son refrigerados a menos de 6°C, se despalillan y estrujan suavemente pasando un corto tiempo de maceración en frío de 6 a 8 horas en depósito de acero inoxidable. Finalizada la maceración se procede a su sangrado para obtener algo más de 3.500 litros de mosto flor o lágrima con el que se elabora este Albariño. El mosto en depósito de 4.000 litros inicia su fermentación a baja temperatura con levaduras del propio viñedo. Finalizada la fermentación inicia la crianza sobre sus lías durante 6 meses en depósito de acero inoxidable de 3.000 litros con sus periódicos batonages para mantener las lías en suspensión. Finalizada la crianza sobre lías recibe una crianza en acero inoxidable de 4-5 meses en atmósfera inerte ausente de oxígeno hasta el final de su elaboración. El resultado final son 1411 botellas y 1411 magnum de un Albariño propio del Señorío.

► Notas de cata

Color amarillo pajizo con ribete acerado muy brillante. La nariz es expresiva, elegante y con carácter, aroma de fruta de agua (manzana y pera limonera) cítricos (pomelo y lima) y floral (rosas y acacia) intenso y limpio con personalidad varietal. En boca se presenta con poderío, fresca y equilibrio, con notas frutales, balsámicas y sensaciones de caramelo de limón. El paso en boca es cremoso y fresco con una mineralidad que da paso a notas Salinas oceánicas, un vino de gran recorrido con magnífico retronasal.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas

FORMATOS
0,75 L / Magnum 1,5 L

ZONA DE PRODUCCIÓN
O Salnés

PRODUCCIÓN
3.000 L

CRIANZA
Lías 6 meses

EVOLUCIÓN EN BOTELLA
Excelente durante 9 años

PAZO
ALBARIÑO
D
RUBIANES



Acio
de Ouro
Meillor Branco
de Galicia



Albariño *de las Camelias*

Vino emblemático y pilar esencial de la bodega, que lo convierte en toda una declaración de intenciones de nuestra filosofía de elaboración, con el firme objetivo de lograr la máxima expresión de un viñedo excepcional, que tiene como base fundamental la gran calidad de la variedad Albariño. Al estilo de los clásicos Albariños y como base la uva de la finca, elaboramos con esmero, tranquilidad y el tiempo necesario, no menos de 9 meses, este vino con crianza sobre lías de 3 meses.

► Elaboración

Los racimos refrigerados a menos de 6°C se despallan y estrujan suavemente pasando a un corto tiempo de maceración en frío de 4 a 6 horas en depósito de acero inoxidable. Finalizada la maceración se procede a su sangrado para obtener el mosto flor o lágrima y al posterior prensado a muy baja presión de la pasta restante, de la que se obtiene el mosto prensa. Se disponen los mostos separados en depósitos de pequeño volumen (3.000 a 6.000 litros) diferenciados por parcelas y tipo de mosto (lágrima y prensa) donde inician su fermentación a baja temperatura con levaduras del propio viñedo. Finalizada la fermentación inician la crianza sobre sus lías durante al menos 3 meses con sus periódicos batonages para mantener las lías en suspensión. Finalizada la crianza sobre lías se procede al coupage de los depósitos seleccionados para garantizar la importante homogeneidad de la cosecha, con lo que obtenemos la ya conocida y valorada uniformidad de nuestra cosecha desde la primera a la última botella.

► Notas de cata

Atractivo color amarillo verdoso, limpio y brillante. Intenso aroma frutal (ciruela y melocotón) sutiles notas cítricas y florales (acacia y jazmín) aún sutileza y poderío, complejidad y personalidad. En boca su entrada es sedosa, intensa y refrescante con carácter varietal, aromáticamente nos muestra de nuevo todos sus argumentos en la fase retronasal, largo profundo, sabroso y mineral. Un vino que no deja indiferente por su sutileza y personalidad.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas

FORMATOS
0,5 L / 0,75 L / Magnum 1,5 L

ZONA DE PRODUCCIÓN
O Salnés

PRODUCCIÓN
65.000 L

CRIANZA
Lías 12 meses

EVOLUCIÓN EN BOTELLA
Excelente durante 7 años

García de
Caamaño

Nuestro jardín en botella

Albariño que recibe el nombre del fundador de la Casa de Rubianes, D. García de Caamaño. Este Albariño de 2 años es nuestro jardín en botella, la máxima expresión de un viñedo orgulloso y emblemático de la Rías Baixas y con el que se pretende dar a conocer la excepcional evolución de la variedad Albariño cuando se lleva al punto óptimo de maduración y se elabora con el esmero, dedicación y paciencia que necesitan las grandes creaciones.

► Elaboración

Los racimos seleccionados de las parcelas de emparrado y espaldera más antiguas del viñedo son refrigerados a menos de 6°C, se despallan y estrujan suavemente pasando un tiempo de maceración en frío de 10 a 12 horas en depósito de acero inoxidable. Finalizada la maceración se procede a su sangrado para obtener algo más de 6.500 litros de mosto flor o lágrima con el que se elabora este Albariño. Se dispone el mosto en depósito de 6.000 litros donde inician su fermentación a baja temperatura con levaduras del propio viñedo. Finalizada la fermentación se trasiega a un depósito de 6.000 l conservando las lías finas para iniciar la crianza sobre sus lías durante 12 meses con sus periódicos batonages con el objetivo de mantenerlas en suspensión. Finalizada la crianza sobre lías se procede a una crianza en acero inoxidable de 12 meses en atmósfera inerte ausente de oxígeno hasta el final de su elaboración. Una vez embotellado permanece 3-4 meses en botella antes de su debut en los mejores restaurantes de España y resto del mundo.

► Notas de cata

Precioso color amarillo intenso, acerado limpio y brillante. Intensos aromas florales (pétalos de rosa y flores de tocador) cítricos escarchados y orejones todo ello sobre notas de hierba recién cortada y repostería fresca. Un aroma complejo y elegante en donde la fruta no pierde protagonismo y equilibra las notas de confitería que le confiere la larga crianza sobre lías. En boca es cremoso, muy sedoso, envolvente, con volumen y corpóreo. Los aromas de fruta y las notas de repostería y bollería se hacen presentes y se adueñan de todo el paladar, sin que el vino pierda en ningún momento su frescor y mineralidad, el equilibrio no se rompe en ningún momento y le concede a este vino otra dimensión.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas

FORMATOS
0,75 L / Magnum 1,5 L

ZONA DE PRODUCCIÓN
O Salnés

PRODUCCIÓN
6.000 L

CRIANZA
Lías 12 meses

EVOLUCIÓN EN BOTELLA
Excelente durante 12 años

Viñedo y Bodega

- ▶ Nuestros Albariños son el resultado de la máxima expresión de una finca de excepcionales aptitudes para el cultivo del Albariño. El viñedo más extenso de la comarca del Salnés, dispuesto en ladera con orientación suroeste, una altitud de entre 100 y 250 m, proximidad al mar con menos de 3.000 m de distancia a la costa, suelo arenoso o franco arenoso de origen granítico de escasa profundidad y fertilidad, con predominio de la espaldera como sistema de conducción y una edad de entre 20 y 30 años, son los principales atributos de una viticultura respetuosa con su privilegiado entorno en la que una cubierta vegetal permanente cuidan de un suelo que nos proporciona una calidad única y diferenciadora cada cosecha, que hacen de nuestro viñedo una singular atalaya sobre la Ría de Arousa, desde donde lanzar nuestro discurso de Albariños únicos acariciados por el Atlántico.



- ▶ Nuestros Albariños se elaboran únicamente con uva procedente del Pazo, al estilo de los más exigentes vinos de finca, siguiendo el compromiso con el que D. Gonzalo Ozores de Urcoia, décimo octavo Señor de la Casa de Rubianes, retoma la actividad vitivinícola ancestral del Pazo de Rubianes.

La vendimia se realiza a mano y se inicia en el momento óptimo de maduración de cada una de las parcelas, que se vendimian y vinifican por separado, con el propósito de obtener la máxima expresión de las singularidades y variabilidad de cada una de ellas.

Cada uva es seleccionada de nuestro viñedo para, de inmediato, proceder a enfriarla hasta descender su temperatura por debajo de los 6°C antes de su entrada en la bodega.

Nuestro viñedo abraza un parque botánico declarado Jardín de Excelencia Internacional, que contiene una enorme variedad de especies botánicas y auténticos monumentos vegetales, entre los que destaca la Camelia, como la joya e icono del Pazo de Rubianes. Este singular entorno imprime en nuestros vinos un especial carácter que los convirtió en el "Albariño de las camelias", como los bautizó el ilustre Profesor Stephen Hawking durante su visita en 2015.

El proyecto del Pazo de Rubianes tiene como misión transmitir su compromiso con el patrimonio histórico, botánico y cultural de Galicia, contagiar nuestro amor por el privilegiado entorno, el cuidado y respeto que le profesamos, así como nuestro compromiso con su sostenibilidad medioambiental, con el objetivo de buscar la excelencia que nos haga merecedores del orgullo con el que nos apoyan nuestros colaboradores, embajadores y amigos.



EXTENSIÓN VIÑEDOS
25 ha

SUELO
Granítico

ORIENTACIÓN
Suroeste

CLIMA
Atlántico

SITUACIÓN
42.57911 / -8.72966

PRODUCCIÓN (2020)
58.000 L



VISITAS GUIADAS
GUIDED VISITS
VISITES GUIDÉES

Todos los días
11:30 h.

Del 15/6 al 12/10:
De miércoles a sábado
17:30 h.

Every day
11:30 h.

From 15/6 to 12/10:
From Wednesday to Saturday
17:30 h.

Tous les jours
11:30 h.

Du 15/6 au 12/10:
Du mercredi au samedi
17:30 h.

VISITAS NO GUIADAS
NON GUIDED VISITS
VISITES NON GUIDÉES

De lunes a viernes:
10:00 h. a 17:00 h.

Del 1/6 al 31/08
De lunes a viernes:
de 10:00 h. a 14:00 h.

From Monday to Friday
10:00 h. to 17:00 h.

From 6/1 to 8/31
From Monday to Friday
10:00 h. to 14:00 h.

Du lundi au vendredi
10:00 h. à 17:00 h.

Du 1/6 au 31/08
Du lundi au vendredi
10:00 h. à 14:00 h.

VISITAS GUIADAS GRUPOS, AGENCIAS Y TUOPERADORES
GUIDED VISITS GROUPS, TOUR OPERATORS
VISITES GUIDÉES GROUPES, VOYAGISTES

Todos los días
09:00 h. a 19:00 h.

Every day
09:00 h. to 19:00 h.

Tous les jours
09:00 h. à 19:00 h.



PAZO DE RUBIANES
- 1847 -

Rúa do Pazo, 7. Rubiáns
36619 Vilagarcía de Arousa
Pontevedra (Galicia). España / Spain

+34 986 510 534
+34 619 261 847

info@pazoderubianes.com



Adquiera o regale una invitación
Purchase or invite someone
Acheter ou inviter quelqu'un



www.pazoderubianes.com