



# Un tributo muy especial

Un merecido homenaje a una mujer excepcional: Paloma Rey Fernández-Latorre, Señora de la Casa de Rubianes y la que fue esposa de Gonzalo Ozores de Urcoia, Marqués de Aranda y Señor de la Casa de Rubianes, con quien puso en marcha un proyecto único en España y del que se convirtió en su mayor valedora. Sin duda, “alma” de su histórico jardín y con un grado de compromiso con tan magnífico patrimonio innegablemente. En agradecimiento a Paloma, hemos logrado el vino más distinguido y singular de nuestra bodega. Es, en esencia, una mezcla de exquisitez y elegancia en botella.

## ► Elaboración

Pazo de Rubianes rinde culto al nombre y obra de Doña Paloma con un caldo tan original como expresivo. Es el resultado de una crianza mixta que combina, por un lado, la evolución sobre sus propias lías durante un mínimo de seis meses, y, por otro, el reposo de siete meses en ánforas de barro como lo hacían los vinos mejor trabajados de la antigua Roma. La combinación de ambos procesos eleva su elegancia hasta las cotas de la excelitud, gracias a los aportes aromáticos de la lía fina en conjunción con los de la micro oxigenación que permite el material térreo. De él, elaboramos sólo 900 botellas cada año.

## ► Notas de cata

Extraordinario, en todo sentido. A la vista revela, con un dorado clásico e intenso, su crianza de abolengo. Su refinado ataque en nariz regala notas que van desde melocotón y flores blancas como el jazmín hasta repostería (masa madre) y frutos secos (cacahuete tostado y avellanas).

En boca, como marca de la casa, presenta una untuosidad única. Por último, su largo y complejo retrogusto lo convierte en una experiencia sensorial sin igual. Es, sin duda alguna, un gran blanco de guarda, cuya amplitud aromática se desborda tras varias horas después del descorche.

Armoniza a la perfección con quesos grasos no pasteurizados, así como con pescados de roca al horno, y mariscos de concha. De igual manera, se recomienda para maridaje de contraste con recetas o productos ricos en sal y bajos en dulzor.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
Rías Baixas

FORMATOS  
0,5 L(2020) / 0,75 L (2021)

ZONA DE PRODUCCIÓN  
O Salnés

PRODUCCIÓN MÁXIMA  
900 botellas

CRIANZA  
Lías 6 meses | Ánfora de Terracota 7 meses

EVOLUCIÓN EN BOTELLA  
Excelente durante 10 años