ALBARIÑO

PACO & LOLA

RÍAS BAIXAS

DENOMINACIÓN DE ORIXE

DOSSIER de Prensa

Paco&Lola

Índice

1.....Bodega Paco & Lola

2.....D.O. Rías Baixas

3.....Val do Salnés

4.....Una tierra singular

5.....Innovación & creatividad

6.....Albariño Paco & Lola

Paco&Lola

Paco & Lola se creó en el año 2005 por iniciativa de un grupo de viticultores y productores de vino de la comarca de O Salnés que consideraron oportuno crear una cooperativa para sacar más partido a sus cultivos y profesionalizar su producción. Esta cooperativa se denominó Sociedad Cooperativa Vitivinícola Arousana y actualmente cuenta con casi 430 socios, lo que la convierte en la cooperativa más importante por número de socios en la D.O. Rias

Paco & Lola es una bodega nueva, joven y moderna que ha apostado por un modo de hacer vino diferente. Sus vinos tienen una imagen muy sofisticada y divertida que no se parece a ninguna otra. Esta filosofía no sólo la se aplica al diseño de las botellas sino también a todo el proceso de elaboración de los vinos, desde el viñedo hasta el embotellado.La combinación de calidad y diseño está propiciando que sus productos tengan una gran entrada en el mercado internacional donde venden en torno al 60% de la producción. Actualmente, Paco & Lola vende a más de 40 países entre los que se encuentra EE.UU., Reino Unido, Polonia, Canadá, Brasil, Noruega, China, México o Holanda.

Rías Baixas

Denominación de Origen

La bodega Paco & Lola pertenece a la D.O. Rías Baixas, una denominación que se extiende por un conjunto de zonas de Galicia que tienen una serie de condiciones físicas comunes que identifican y originan las características de sus vinos.

Se trata de tierras bajas, con altitud generalmente inferior a 300 metros, próximas al mar y asociadas a los tramos inferiores de los cursos fluviales. Esto condiciona formalmente las características climáticas de influencia atlántica que se manifiesta en temperaturas suaves y precipitaciones elevadas y bien repartidas, con un descenso hídrico en los meses de verano. La D.O. “Rías Baixas” está dividida en cinco subzonas de producción diferenciadas:

Val do Salnés

O Rosal
Condado do Tea
Soutomaior
Ribeira do Ulla

Una tierra Singular

La Bodega de Paco & Lola, que se gestiona en régimen de cooperativa, cuenta con 200 hectáreas de viñedo de uva albariño. La edad media de los viñedos es de 20 años y están plantados mediante el tradicional sistema de emparrado.

Estas 200 hectáreas están repartidas en 1800 pequeñas parcelas, características del minifundio gallego. Esta multiplicidad de tamaños, tipo de suelo y ubicación permite contar con un coupage de esta variedad único en el mundo.

Los granos de la uva albariño, menudos y ovalados, tienen un tono aterciopelado y son muy apreciados por la gran potencia aromática que despliegan sus vinos. En coherencia con la modernidad que evoca su imagen, las técnicas empleadas para la elaboración de Paco & Lola se basan en la búsqueda de la expresión de un terroir único a través de una cuidada vitivinicultura y las últimas técnicas de elaboración.

En todo el proceso se mantiene la máxima de obtener la mayor calidad del producto salvaguardando la tierra de la que nace con el empleo de prácticas de cultivo respetuosas con el medio ambiente que garantizan la seguridad alimentaria y la rentabilidad de las explotaciones.

Por ese motivo, desde el año 2010 Paco & Lola es socio integrante del Proyecto Life “Viñas Atlánticas (Life + Atlantic Vineyards), proyecto medioambiental que nace con el objetivo de demostrar la necesidad y la viabilidad de la producción de vino “sostenible” en los viñedos de la D.O. Rías Baixas. El resultado esperado es una clara minimización del uso de productos químicos en una zona cuyo clima atlántico, templado y húmedo favorece el ataque de hongos.

Val do Salnés

La Bodega de Paco & Lola, que se gestiona en régimen de cooperativa, cuenta con 200 hectáreas de viñedo de uva albariño. La edad media de los viñedos es de 20 años y están plantados mediante el tradicional sistema de emparrado.

Estas 200 hectáreas están repartidas en 1800 pequeñas parcelas, características del minifundio gallego. Esta multiplicidad de tamaños, tipo de suelo y ubicación permite contar con un coupage de esta variedad único en el mundo.

Los granos de la uva albariño, menudos y ovalados, tienen un tono aterciopelado y son muy apreciados por la gran potencia aromática que despliegan sus vinos. En coherencia con la modernidad que evoca su imagen, las técnicas empleadas para la elaboración de Paco & Lola se basan en la búsqueda de la expresión de un terroir único a través de una cuidada vitivinicultura y las últimas técnicas de elaboración.

En todo el proceso se mantiene la máxima de obtener la mayor calidad del producto salvaguardando la tierra de la que nace con el empleo de prácticas de cultivo respetuosas con el medio ambiente que garantizan la seguridad alimentaria y la rentabilidad de las explotaciones.

Una bodega Inovadora&Creativa

La bodega está compuesta por 426 socios que forman la principal cooperativa productora de vino de las Rías Baixas. Su reciente creación ha permitido dotar a las instalaciones de la última tecnología aplicada al mundo del vino.

Esta tecnología junto con los depósitos de acero inoxidable, los sistemas de filtración y control de temperatura o el tren de embotellado, permiten aplicar un riguroso control de calidad durante toda la fase de elaboración de Paco & Lola garantizando así, un magnífico resultado añada tras añada.

La conjunción de los últimos avances en enología y la experiencia de los viticultores permiten explotar al máximo la elevada calidad de la materia prima durante el proceso de elaboración.

El proceso integra las siguientes fases:

• Vendimia. Realizada de forma manual, en cajas homologadas, una vez que los constantes controles de maduración indican que las uvas han alcanzado el punto óptimo para ser vendimiadas.

• Selección. Tras la recolección del fruto se procede a la selección de los racimos. Esta tarea se realiza cuidando rigurosamente la manipulación de los mismos para garantizar la conservación de la máxima calidad.

• Prensado. Seguidamente se realiza el despalillado y prensado de la uva, separando el mosto flor, el más puro, para nuestras primeras marcas.

• Desfangado. El mosto obtenido en dicho prensado pasa a los depósitos de acero inoxidable donde es separado de sus partes más solidas, dando lugar al proceso del desfangado.

• Fermentación y conservación. Una vez realizado el desfangado, el mosto está listo para realizar la fermentación alcohólica que se realiza a una temperatura controlada de entre 16 y 18 ºC. El vino es descubado a los depósitos de conservación.

• Filtrado y embotellado. Finalmente, se procede al filtrado del vino previo al embotellado.

Paco&Lola

Paco & Lola es la apuesta por el momento especial, singular y sofisticado. Ese momento que, invariablemente, parece reñido con la inmediatez y la urgencia de la vida diaria.

Vivimos un tiempo de cambio desaforado. Lo tenemos asumido. Incluso cabalgamos sobre sus hombros. Pero en toda esta vorágine se necesita de momentos únicos, para compartir con los tuyos.

Y así es como se presenta Paco & Lola, como el vino blanco más estiloso y divertido de España, con una imagen rompedora y poco habitual.

Este albariño ha sido concebido con una visión global y un estilo cosmopolita y sofisticado, pero al mismo tiempo auténtico y cercano al estilo de vida de los nuevos consumidores. Personas sin complejos, con la mente abierta y dispuestos a probar nuevas experiencias.

&

www.pacolola.com