



PAZO PONDAL FICHA A ANA MARTÍN

Dando un paso más para la consolidación y potenciación de la gran marca que es, Pazo Pondal apuesta por un vino de autor, producido por la enóloga Ana Martín. Así, esta experta nacida en Vizcaya es la reciente incorporación de esta bodega de la D.O. Rías Baixas. Se trata de una de las más prestigiosas enólogas de nuestro país.

Licenciada en Químicas, cuenta también con el Curso de Viticultura y Enología que imparte la Universidad de Madrid. Su especialidad es la asesoría técnica en el proceso de elaboración del vino y está considerada como una de las enólogas más prestigiosas de España. En 2007 recibió el I Premio Damas del Vino.

PAZO PONDAL, ESTARÁ EN LA CENA GALLEGO DEL AÑO

Pazo Pondal estará presente por primera vez en la cena *Gallego del Año* que se celebrará el dos de febrero en Barcelona. En esta octava edición el *Albariño Pazo Pondal* será el único vino que representará a la Denominación de Origen Rías Baixas. Pazo Pondal, cuyo gerente es Emilio Ucha Duro, es una bodega gallega dedicada a la producción de vinos, licores y orujos que

tienen en el cuidado artesanal la razón de la alta calidad, la personalidad y el sabor afrutado de su extensa gama de vinos, presentes en la D.O. Rías Baixas. La innovación constante de esta firma familiar, a partir de las últimas tecnologías de vinificación, ha hecho posible que se conserve plenamente el sabor inconfundible y la identidad del Albariño.

PAZO PONDAL, EN ALIMENTARIA

Bodegas Pazo Pondal participará en la edición 2008 del Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas ALIMENTARIA, que se celebrará en la Fira de Barcelona entre el 10 y el 14 de marzo. Las bodegas estarán representadas en el stand 594 (espacio Bodegas Constantino Sábado) del Palacio 3 de Recinto Gran Vía-Intervin. Pazo Pondal, cuyo apoderado es Emilio Ucha, quiere dar a conocer su filosofía, además del cuidado proceso de elaboración de sus

vinos, enmarcados en la Denominación de Origen Rías Baixas. Aquellas personas que se acerquen a conocer sus Albariños y sus Mencías serán invitadas a degustar estos caldos de alta calidad y tendrán la oportunidad de charlar con la prestigiosa enóloga vizcaína Ana Martín, última incorporación al equipo de expertos de esta bodega emplazada en pleno Condado de Tea (Cabeiras, Arbo, Pontevedra).



ALBARIÑO PAZO PONDAL, PREMIADO CON EL *BACCHUS DE PLATA 2008*

El Albariño Pazo Pondal de la añada de 2007 ha sido premiado con el *Bacchus de Plata* que concede anualmente la Unión Española de Catadores. Pazo Pondal ya había obtenido este galardón, avalado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España (MAPA), en otras dos ediciones del *Concurso Internacional de Vinos Bacchus* en la categoría de vinos tranquilos, alzándose con la Medalla de Plata en 2006 y con

la Medalla de Bronce 2004 por sus caldos de Denominación de Origen Rías Baixas. Pazo Pondal ha obtenido más de 20 premios nacionales e internacionales por sus productos desde el año 2002. Los albariños de la firma gallega han alcanzado marcas de 92 puntos en la revista americana *Wine&Spirits*, y de 90 puntos en la publicación *WineAdvocate*, concedidos por el referente profesional del vino en EE.UU., Robert Parker.

PAZO PONDAL, MEDALLA DE PLATA EN EL *CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2008*

El Albariño Pazo Pondal 2007 ha merecido la Medalla de Plata del *Concours Mondial de Bruxelles 2008*, que se celebró la pasada semana en Burdeos (Francia). Líder entre todos los concursos internacionales, este evento ha sido pionero en el ámbito de la evaluación sensorial con el fin de garantizar a los productores un máximo de rigor, eficacia y equidad en la atribución de las medallas. Albariño Pazo Pondal,

perteneciente a la D. O. Rías Baixas ha sido merecedor de numerosos galardones, entre los que cabe destacar Mejor Albariño de la Feria de Vinos Españoles (Róterdam, Holanda) en octubre de 2002; Bacchus de Bronce en el VI Concurso Internacional de Vinos Bacchus (Madrid) en febrero de 2004 y Medalla de Plata en *Vinalies Internationales de Paris* (Francia) en febrero de 2005.

PAZO PONDAL, EN SANTO DOMINGO

Bodegas Pazo Pondal protagonizó la *Winemaker Dinner* que se celebró en el Restaurante Don Pepe, de Santo Domingo (República Dominicana). Esta actividad contó con la presencia en el país de Tamara Trapez, directora de Exportaciones de la bodega gallega Pazo Pondal, principal representante de la Denominación de Origen Rías Baixas. Los invitados fueron recibidos con el vino *Leira 2006*, compuesto de uvas 100% alba-

riño y con una nota de 90 puntos, otorgada por el famoso crítico de vinos norteamericano Robert Parker. El maridaje continuó con el *Albariño Pazo Pondal 2006*, al que revista *Wine & Spirits* dió 92 puntos en su añada 2005, acompañando un filete de chillo con langosta y reducción del mismo vino. De postre, un mousse de chocolate seguido del refrescante licor de naranja de Pazo Pondal y *Orujo de Galicia* de la misma bodega.



ALBARIÑO PAZO PONDAL PREMIADO CON LA *MEDALLA COMMENDED*

Albariño Pazo Pondal sigue cosechando éxitos en los certámenes internacionales tras ser premiado con la *Medalla Commended* del concurso *Decanter World Wine Awards 2008*, en el Reino Unido. Se trata del galardón que entrega la prestigiosa revista británica *Decanter*, una de las más influyentes del mundo. En el concurso más de 9000 caldos fueron evaluados por un jurado compuesto por 50 expertos. De

gran intensidad y persistencia aromática, este vino blanco extraído de uva albariño 100% ha obtenido numerosos reconocimientos de expertos vinícolas de todo el mundo. Durante el año 2008 ha merecido la Medalla de Plata en el *Concours Mondial de Bruxelles*, uno de los concursos más prestigiosos del mundo y el premio internacional *Bacchus de Plata* de la Unión Española de Catadores.

PAZO PONDAL PARTICIPA EN LA *SEMANA DEL VINO*, EN SANTO DOMINGO

El Albariño Pazo Pondal 2006 fue el protagonista de la recepción ofrecida en La Enoteca, en Santo Domingo (República Dominicana), con motivo del inicio de las actividades programadas dentro de su *Semana del Vino*. La recepción contó con la presencia de sus principales clientes y amigos quienes degustaron este caldo gallego, de la D.O. Rías Baixas, que ha recibido excelentes comentarios del famoso crítico

norteamericano Robert Parker. La añada del pasado 2007 obtuvo la medalla *Commended* del concurso *Decanter World Wine Awards 2008*, la Medalla de Plata en el *Concours Mondial de Bruxelles*, certamen reconocido como uno de los más importantes del mundo por su rigurosa forma de trabajo y avalado oficialmente por la Unión Europea, y el premio internacional *Bacchus de Plata*, otorgado por la Unión Española de Catadores.

FINES DE SEMANA DE ENOTURISMO, EN BODEGAS PAZO PONDAL

Fusionando tradiciones y nuevas tecnologías, la moderna bodega gallega Pazo Pondal, situada en el Condado de Tea, proporciona al visitante la experiencia de vivir en primera persona el proceso de elaboración de los vinos Pazo Pondal, así como de disfrutar del descanso que proporciona un alojamiento de calidad en un entorno único y apacible. Un amplio salón de catas, una terraza con vistas a 12 hectáreas de viñedos, 5 cómodas habitacio-

nes dobles y una atención personalizada hacen que el visitante se sienta como en casa. A partir de 300€ por persona, el pack de fin de semana de Pazo Pondal, uno de los más prestigiosos representante de la D.O. Rías Baixas, incluye: dos noches en habitación doble con alojamiento y desayuno, visita a la bodega y viñedos de Pazo Pondal, cata, comida o cena tradicional gallega y transfer de ida y vuelta al aeropuerto.



PAZO PONDAL LLEGA A JAPÓN

Albariño Pazo Pondal ha cruzado nuestras fronteras y desde este mismo otoño ya está presente en el mercado japonés. Los aromas florales de este vino maridan a la perfección con la gastronomía oriental, caracterizada por un equilibrio entre aromas y sabores, no muy intensos. Por eso, la reconocida enóloga de la firma, Ana Martín, recomienda el maridaje de Albariño Pazo Pondal con comida japonesa porque este vino tiene una singularidad que lo

distingue de otros: el marcado carácter floral en sus aromas varietales, sutiles y elegantes y no muy dominantes. Por otro lado, Ana Martín explica que las características de Pazo Pondal, que es un vino blanco, joven, seco, aromático, y con un 100% de uva Albariño, hacen que sea también una buena elección para degustar con caviar. De hecho, Pazo Pondal goza de gran prestigio en Rusia, desde su llegada al país hace 5 años.

PAZO PONDAL LANZA SUS ORUJOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bodegas Pazo Pondal lanza su colección de orujos con Denominación de Origen Orujos de Galicia y sus licores de sabores, elaborados por destilación a partir de la uva Albariño. El Orujo de Galicia, espíritu del vino gallego, es el aguardiente obtenido por la destilación de los orujos fermentados, procedentes de la vinificación de uvas producidas en Galicia. Para obtener la D.O. todos los aguardientes de orujo

deben someterse a un proceso previo de clarificación a fin de comprobar que cumplen la legislación y el reglamento de la denominación. Este factor, aún así, no impide que Bodegas Pazo Pondal produzca sus aguardientes conservando las antiguas tradiciones de destilación, y obteniendo así un aguardiente de alta calidad, de aroma intenso y sabor persistente, que evoca toda la esencia de Galicia.



BODEGAS PAZO PONDAL PRESENTA SU NUEVO AGUARDIENTE ENVEJECIDO

Conservando las técnicas tradicionales e incorporando la tecnología más moderna, Bodegas Pazo Pondal ha lanzado al mercado un nuevo aguardiente envejecido, destilado de vino y reposado durante un mínimo de seis años en barrica de roble francés. Resultado de este proceso es este nuevo producto, que se caracteriza por su aroma intenso y su sabor persistente y que se presenta cuidadosamente

guardado en un estuche individual de regalo. Desde el año 2002, los productos de Bodegas Pazo Pondal (Condado de Tea, Cabeiras, Arbo, Pontevedra) han obtenido más de 20 premios nacionales e internacionales. Su colección de orujos con Denominación de Origen Orujos de Galicia y sus licores de sabores son elaborados por destilación a partir de la uva Albariño.

PAZO PONDAL, PATROCINADOR DEL GRAN PREMIO DE ASTURIAS DE GOLF

La bodega Pazo Pondal, dedicada a la producción de vinos, licores y orujos desde 1998, patrocinó el Gran Premio de Asturias de Golf, celebrado la pasada semana. La firma, premiada recientemente con el *Bacchus de Plata* por su *Albariño Pazo Pondal 2007* estuvo presente como colaboradora en el torneo que la sección asturiana de la Asociación Española de Seniors de Golf - Aesgolf organizó en el Club de Golf de la Barganiza (Siero). Pazo Pondal

participó por primera vez en este campeonato de categoría senior. Sin embargo, no es la primera ocasión en la que la bodega forma parte de un evento deportivo ya que la firma también está vinculada a otras actividades como la vela. Pazo Pondal está presente en restaurantes y tiendas especializadas de prestigio en España, Europa, USA, Cuba, Panamá, Puerto Rico, República Dominicana, Brasil, Japón, Australia y Rusia.

PAZO PONDAL TRIUNFA EN LA FERIA DEL VINO ALBARIÑO, DE CAMBADOS

Albariño Pazo Pondal sigue cosechando éxitos. Recientemente ha conseguido la medalla de plata en la cata de la *LVII edición de la Fiesta del Albariño*, el pasado mes de agosto. En esta edición se presentaron a concurso 61 albariños. La cata concurso, fue organizada por el Consejo Regulador de la D.O. Rías Baixas, y contó con la presencia del 23 expertos procedentes de toda España. La medalla fue entregada por Mariano Rajoy al gerente de la

bodega Pazo Pondal, Juan Manuel Fernández Ucha. Pazo Pondal es un caldo de gran intensidad y persistencia aromática. Este vino blanco, extraído de uva albariño, 100% no deja de evidenciar su excelencia obteniendo reconocimientos de expertos vinícolas de todo el mundo. Pazo Pondal comercializa sus caldos desde el año 1998 y, en este tiempo, ha obtenido más de 30 premios de índole nacional e internacional tanto por sus vinos como por sus licores.