



Ficha técnica

# Gran Vino de Guarda La Comtesse 2017

Variedades de uva

100% albariño

Grado alcohólico

13,5% Vol.

Fecha de embotellado

Abril, 2020



## Viñedos propios

Las uvas con las que se elabora proceden de Pago Cacheiro, un viñedo plantado en 1965, de 1,4 hectáreas perteneciente a nuestra finca Pazo de Barrantes de 12 hectáreas divididas en 8 pagos diferenciados y situada alrededor de la bodega con suelos de tipo granítico, con arena en la superficie.

## Vendimia manual

La vendimia se llevó a cabo en cajas de 20 kilos el 11 de septiembre de 2017.

## Vinificación

Tras una exhaustiva selección, las uvas se despalillan y se prensan suave y lentamente en una prensa neumática. El mosto se decanta por flotación para garantizar una mayor pureza aromática y a continuación fermenta a 10°C en tinos de madera de roble francés de 3.000l. durante aproximadamente 60 días.

## Proceso de crianza

12 meses en tino de madera de roble francés de 3.000l. de los cuales 5 está en contacto con las lías y 13 meses en depósito de hormigón.

## Número de botellas

8.560 (0,75 l).

## Nota de cata

El increíble abanico aromático que despliega La Comtesse 2017 incluye aromas de nectarina madura, fruta de membrillo, destellos de tomillo, eneldo, hinojo y sobre su inconfundible fondo de eucalipto. Con volumen en boca, sabroso, estructurado, complejo, cremoso y un fresco y persistente final.

“La añada 2017 de La Comtesse nos muestra un gran temperamento y complejidad que dotan al vino de un increíble potencial” María Vargas - Directora técnica.

## Puntuaciones

**99**  
puntos  
Proensa

**95**  
puntos  
Wine Advocate

**94**  
puntos  
Vinous Media

**97**  
puntos  
Gourmets

**95**  
puntos  
Guía ABC

**93**  
puntos  
James Suckling