



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