

LA COMTESSE 2015 DE PAZO DE BARRANTES

VIÑEDO PROPIO

Pago Cacheiro, un viñedo de cepas viejas, perteneciente a nuestra Finca Pazo de Barrantes de 12 hectáreas que bordea la bodega. Situada en pleno Valle del Salnés.

GRADO ALCOHÓLICO VARIEDAD DE UVA

13,3% Vol.

100% Albariño.

VENDIMIA MANUAL

En cajas de 18 kg, realizada el 24 de septiembre de 2015.

VINIFICACIÓN

Despalillado de los racimos previa entrada en prensa, para evitar la cesión de sabores herbáceos del raspón. Un prensado lento y suave permite intensificar la extracción de aromas de las uvas provenientes de cepas viejas. Una vez desfangado, el mosto limpio es fermentado en tino de 3.000 litros de roble Frances Allier de grano fino, durante 60 días a temperatura controlada (10°C). Durante 6 meses se mantiene en contacto con sus lías, con el fin de incrementar su volumen e intensidad en boca.

PROCESO DE CRIANZA

Tras la fermentación y contacto con lías, el vino permanece durante 12 meses en los tinos y otros 8 meses en depósitos de hormigón.

FECHA DE EMBOTELLADO

18 de diciembre de 2017.

NÚMERO DE BOTELLAS

7.119 botellas (75cl).

MARIDAJE

Lomo de merluza vapor-grillée, langostino y su coral al aroma de estragón; ostra tibia, granizado de manzana y pepino picante; vieira tostada, patata líquida con trufa de cameros y vino tinto oloroso.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Para percibir todos sus aromas y complejidad, recomendamos no enfriar demasiado y servir a unos 13°C.

PUNTUACIONES LA COMTESSE 2014

GUÍA PROENSA: 98 puntos.

GUÍA GOURMETS: 96 puntos.

