



PAZO DE BARRANTES

DESDE 1511

# LA COMTESSE 2016 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

13,5% Vol.

100% Albariño.

## VENDIMIA MANUAL

En cajas de 18 kg, realizada el 21 de septiembre de 2016.

## 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 4 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 tinicos y otros 10 meses en depósitos de hormigón.

## FECHA DE EMBOTELLADO

20 de febrero de 2019.

## NÚMERO DE BOTELLAS

12.240 botellas (75cl).

## MARIDAJE

Tartar de carabineros, perlas de su coral y gel de vino blanco Capellanía. Risotto de vieiras y cigalita al horno con crujiente de tocino macerado y flor de mantequilla. Almejas finas de cuchillo en gelée de su jugo, La Comtesse de Pazo Barrantes y lima con matiz de pomelo.

## RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

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



## PUNTUACIONES LA COMTESSE 2016

99  
PUNTOS

GUÍA  
PROENSA

97  
PUNTOS

GUÍA  
GOURMETS

96  
PUNTOS

DECANTER

95  
PUNTOS

GUÍA  
EL PAÍS

94  
PUNTOS

GUÍA  
PEÑÍN

94  
PUNTOS

JAMES  
SUCKLING

93  
PUNTOS

WINE ADVOCATE  
(ROBERT PARKER)