



PAZO DE BARRANTES

DESDE 1511



## PAZO BARRANTES 2017

### VIÑEDOS PROPIOS

Viñedos ubicados en nuestra Finca Pazo de Barrantes (Valle del Salnés, Pontevedra. D. O. Rías Baixas).

### GRADO ALCOHÓLICO VARIEDAD DE UVA

13,3% Vol.

100% Albariño.

### VENDIMIA MANUAL

En cajas de 20 Kg desde el 7 al 19 de septiembre 2017.

### VINIFICACIÓN

Los racimos, una vez despalillados, se prensan suave y lentamente en una prensa neumática. Decantación de pequeñas partículas en suspensión, propias del mosto previo a la fermentación. Fermentación a temperatura controlada de 10°C durante 30 días en acero inoxidable. Permanece en contacto con sus lías finas durante dos meses para conseguir textura y densidad.

### FECHA DE EMBOTELLADO

Marzo 2018. Gracias a su crianza en botella Pazo Barrantes desarrolla una atractiva complejidad aromática y volumen en boca.

### MARIDAJE

Tartar de carabineros, matiz de pomelo y crujiente de panceta; puding de espárragos blancos, gambas blancas a la menta; croquetas cremosas de vieiras plancheadas; sardina marinada, confitura de pomelo y naranja sanguina.

### RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Recomendamos oxigenar unos minutos antes de su consumo para que puedan percibirse todos sus aromas. Servir a una temperatura de 11-12°C.

### PUNTUACIONES PAZO BARRANTES 2017

**GUÍA PROENSA (ESPAÑA): 98 puntos.**

**GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA): 93 puntos.**

**JAMES SUCKLING (USA): 92 puntos.**