



PAZO BARRANTES 2018

VIÑEDOS PROPIOS

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

GRADO ALCOHÓLICO VARIEDAD DE UVA

13,5% Vol.

100% Albariño.

VENDIMIA MANUAL

En cajas de 20 Kg el 20 de septiembre 2018.

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 2019. Gracias a su crianza en botella Pazo Barrantes desarrolla una atractiva complejidad aromática y volumen en boca.

MARIDAJE

Zamburiña asada sobre patata líquida trufada y granos de caviar de Aquitania. Milhojas de anguila ahumada, foie gras y manzana ácida caramelizada con mayonesa de cebolla y mantequilla. Berberechos al vapor de Pazo de Barrantes y lima.

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 2018

97
PUNTOS

GUÍA
PROENSA

94
PUNTOS

GUÍA
EL PAÍS

93
PUNTOS

JAMES
SUCKLING

93
PUNTOS

GUÍA
PEÑÍN

91+
PUNTOS

WINE ADVOCATE
(ROBERT PARKER)