



Ficha técnica

Pazo Barrantes

2019

Variedad de uva

100% Albariño

Grado alcohólico

13% Vol.

Fecha de embotellado

Junio, 2020



Viñedo propio

Las uvas con las que se elabora proceden de la finca Pazo de Barrantes, de 12 hectáreas divididas en 8 pagos diferenciados y situada alrededor de la bodega. Los suelos de la finca son de tipo granítico, con arena en la superficie y la media de edad del viñedo es de 35 años.

Vendimia manual

La vendimia se llevó a cabo en cajas de 20 kilos desde el 13 al 20 de septiembre de 2019.

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 depósitos de acero inoxidable durante aproximadamente 60 días. Tras la fermentación, permanece 2 meses con las lías finas en el depósito de acero inoxidable.

Proceso de crianza

7 meses en depósito de acero inoxidable y un 15% en bodega de madera de acacia.

Número de botellas

95.097 (0,75l), 1.425 (1,5l).

Nota de cata

Este nuevo Pazo Barrantes 2019 nos sorprende con una nariz decididamente elegante y expresiva; finos aromas de fruta blanca de hueso, notas cítricas, matices balsámicos, flor de acacia y laurel. Vivo y fresco en boca, con una textura fluida y un equilibrado y largo final.

“Este nuevo Pazo Barrantes es resultado de la admiración, conocimiento y respeto que sentimos hacia una de las más extraordinarias variedades del mundo, la albariño” María Vargas - Directora Técnica.

Puntuaciones

99
puntos

Guía
Proensa

93
puntos

Guía Peñín

94
puntos

Wine
Advocate

**9,8/
10**
puntos

El País

94
puntos

Guía
Gourmets

91
puntos

Wine Spectator
(TOP 100 WINES)

94
puntos

Guía ABC