



Ficha técnica

Gran Vino

Pazo Barrantes

2021



Información nutricional

Viñedo propio

Las uvas con las que se elabora proceden de la finca Pazo Barrantes, de 12 hectáreas divididas en 8 pagos diferenciados y situada alrededor de la bodega, en el Valle del Salnés, corazón de las Rías Baixas. Los suelos de la finca son de tipo granítico, con arena en la superficie y la media de edad del viñedo es de 40 años.

Variedades de uva

100% Albariño

Grado alcohólico

13,5% vol.

Vendimina manual

La vendimia se llevó a cabo en cajas de 20 kilos desde el 18 al 28 de septiembre de 2021.

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 30 días. Tras la fermentación, permanece 3 meses con las lías finas en el depósito de acero inoxidable.

Proceso de crianza

6 meses en depósito de acero inoxidable y aproximadamente un 15% en barrica de madera de acacia de 225 l.

Fecha de embotellado

Julio de 2022.

Número de botellas

105.274 (0,75 l), 1.827 (1,5 l)

Nota de cata

Envolvente nariz con intensos aromas de nectarina y ciruela amarilla, toques de flor de acacia, hinojo y un fondo balsámico. Vibrante y expresivo en boca, refleja la frescura de la añada en un vivaz paso de boca que lleva a un amplio y persistente final.

“La tercera entrega de la nueva era de Pazo de Barrantes en una añada equilibrada y con carácter”.

María Vargas - Directora Técnica.



Elaborado y embotellado por Pazo de Barrantes S.A. · Barrantes - Ribadumia (Pontevedra) · España. Contiene sulfitos. Proteger de los rayos directos de sol y conservar a temperatura y humedad constantes.