



Ficha técnica

Gran Vino de Guarda La Comtesse 2018



Información nutricional

Viñedo propio

Las uvas con las que se elabora proceden de Pago Cacheiro, un viñedo plantado en 1965, de 1,4 hectáreas perteneciente a nuestra finca Pazo de 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 son de tipo granítico, con arena en la superficie.

Variedades de uva

100% Albariño

Grado alcohólico

13,5% vol.

Vendimina manual

La vendimia se llevó a cabo en cajas de 20 kilos el 22 de septiembre de 2018.

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 tinos de madera de roble francés de 3.000 l durante aproximadamente 60 días.

Proceso de crianza

12 meses en tino de madera de roble francés de 3.000 l de los cuales 2 está en contacto con las lias y 12 meses en depósito de hormigón.

Fecha de embotellado

Abril de 2021.

Número de botellas

6.672 (0,75 l), 200 (1,5 l).

Nota de cata

Una nariz infinita en la que aromas de lichis, fruta de membrillo y ralladura de limón armonizan elegantemente con toques de flor de acacia, hinojo y eucalipto. Un vértice de mineralidad añade sofisticación al conjunto. Armonioso paso de boca, su sedosa textura anticipa un persistente final.

“La amplitud de este vino nos hace pensar en una evolución que trascenderá décadas”

María Vargas - Directora Técnica.

Puntos

99 puntos

Guía Proensa

96 puntos

James Suckling

98 puntos

Guía Peñín

96 puntos

Tim Atkin

98 puntos

Guía ABC

96 puntos

Decanter

97 puntos

Guía Gourmets

Top 10 2023

Decanter

96 puntos

Robert Parker

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.