



Ficha técnica

Gran Vino de Guarda La Comtesse

2019



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.

Manual harvest

La vendimia se llevó a cabo en cajas de 18 kilos el 14 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 tinos de madera de roble francés de 3.000 l durante aproximadamente 85 días.

Proceso de crianza

12 meses en tino de madera de roble francés de 3.000 l de los cuales 3 está en contacto con las lías y 12 meses en depósito de hormigón.

Variedades de uva

100% Albariño.

Grado alcohólico

13,5% vol.

Fecha de embotellado

Abril, 2022.

Número de botellas

9.655 (0,75 l),
400 (1,5 l).

