



# Ficha técnica

## Gran Vino de Guarda La Comtesse 2019



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 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 18 kilos el 14 de septiembre de 2019.

### Vinificación

Tras una exhaustiva selección, las uvas se despallan 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 tinos de madera de roble francés de 3.000 l de los cuales 3 está en contacto con las lías y 12 meses en depósitos de hormigón.

### Fecha de embotellado

Abril de 2022.

### Número de botellas

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

### Nota de cata

Fragante en mil y un matices; piel de naranja, fruta de membrillo, helecho, hinojo, flor de acacia, eucalipto... de sedosa textura en boca, con volumen y gran profundidad. Equilibrado, elegante y refinado. Fiel a la variedad y tremendamente seductor.

*“Una añada que vuelve a constatar la gran personalidad de Pago Cacheiro”*

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.