

PAZO DE BARRANTES 2012

≡ DESCRIPCIÓN

D.O. RÍAS BAIXAS
VINO BLANCO
ALBARIÑO
BOTELLA DE 0,75 LT.



■ FICHA

VINEDO PROPIO: Situado en nuestra Finca Pazo de Barrantes. Un viñedo de 12 hectáreas que rodea la bodega en el Valle del Salnés (Pontevedra. D. O. Rías Baixas).

VARIEDADES DE UVA: 100% Albariño.

VENDIMIA MANUAL EN CAJAS: Del 27 de septiembre al 7 de octubre.

VINIFICACIÓN: Tras su vendimia, los racimos llegan a la bodega en un breve espacio de tiempo. Seguidamente se someten al despalillado antes de ser introducidos en la prensa, de este modo se evita proporcionar al mosto el sabor herbáceo del raspón. El prensado es suave y lento favoreciendo así la extracción del fragante potencial aromático de la variedad albariño. Posteriormente, la fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable durante 30 días a temperatura controlada con mosto previamente desfangado. Se realiza un sutil contacto del mosto con sus lías finas durante cuatro meses para dotar al vino de cierta untuosidad y volumen en boca.

TIEMPO DE CRIANZA EN DEPÓSITO: Tras la fermentación un mínimo de 5 meses en acero inoxidable.

TIEMPO DE CRIANZA EN BOTELLA: Un mínimo de 2 meses.

MARIDAJE: Es un acompañante ideal para todo tipo de marisco y conservas (anchoas, mejillones, berberechos de la Ría, etc.), pescados blancos, quesos suaves y arroces, entre otros.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 12° – 14° C.

🏆 PUNTUACIÓN

GUÍA PROENSA (ESPAÑA): 96 puntos. “Elegancia apenas apuntada, para crecer en la botella. Aromas frutales finos, sutiles y potente, madurez, toques herbáceos frescos, florales y balsámicos. Serio, seco y vivo, muy bien equilibrado en la boca, sabroso, suave, franco en aromas”. por A. Proensa.

GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA): 92 puntos. “Vino excelente”.

GUÍA ABC (ESPAÑA): 92 puntos. “(...) obtiene elegancia. Notas forales, perfumes (...) En boca aparece muy sabroso y llega la belleza...” por J. Fernández Cuesta.

INTERNATIONAL WINE CELLAR (USA): 90 puntos. “Intenso, aromas minerales de cítricos escarchados, membrillo y madreelva. Seco y preciso, en boca muestra limón, quinina amarga y notas intensas de piel de pera. Final sedoso y largo con una nerviosa acidez que pone el toque final” por S. Tanzer.

DINE VINER (SUECIA): “¡LA MEJOR COMPRA! en vinos blancos, de entre los vinos blancos líderes a nivel mundial. En palabras de la revista: “¡Oh, que maravilloso Albariño! Y que gran compra por su gran calidad. Ofrece fruta tropical y cítrica al mismo tiempo y con gran mineralidad sobre todo. Uno de los mejores Albariños que he probado nunca”.