

PAZO DE BARRANTES 2013

≡ DESCRIPCIÓN

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



■ FICHA

VIÑEDO 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: Desde el 5 hasta el 11 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 PEÑÍN (ESPAÑA): 92 puntos. Color pajizo brillante. Aroma fresco, fruta fresca, flores blancas. Boca sabroso, frutoso, buena acidez, equilibrado.