



PAZO DE BARRANTES

DESDE 1511



PAZO BARRANTES 2015

VIÑEDOS PROPIOS

Viñedos ubicados en nuestra Finca Pazo de Barrantes (Pontevedra, Valle del Salnés. D. O. Rías Baixas).

VARIEDAD DE UVA

100% Albariño.

VENDIMIA MANUAL

En cajas de 18 Kg desde el 26 de septiembre al 4 de octubre 2015

VINIFICACIÓN

Los racimos, una vez despalillados, se prensan suave y lentamente en una prensa neumática. Decantación de pequeñas partículas en suspensión propias del mosto previo a la fermentación. Fermentación a temperatura controlada de 10 °C durante 30 días en acero inoxidable. Permanece en contacto con sus lías finas durante cinco meses para conseguir textura y densidad.

FECHA DE EMBOTELLADO

Abril 2016. Gracias a su crianza en botella Pazo Barrantes desarrolla una atractiva complejidad aromática y un gran volumen en boca.

MARIDAJE

La intensidad aromática y el volumen en boca de este Albariño nos permiten ir un paso más allá del marisco, los moluscos y el pescado que suelen combinarse tradicionalmente con estos vinos. Nos gusta combinarlo con platos más creativos como gambas al horno, camarón macerado en Albariño, ostras frías y calientes o navajas al vapor.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Recomendamos oxigenar unos minutos antes de su consumo para que puedan percibirse todos sus aromas. Servir a una temperatura entre 12-14°C.

PUNTUACIONES

PARKER - WINE ADVOCATE (USA): 90/91 puntos. Muy expresivo en nariz, y untuoso en paladar, siguiendo su estilo característico, pero manteniendo la frescura y la acidez.