

LA COMTESSE 2010

≡ DESCRIPCIÓN

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

La Comtesse
DE PAZO BARRANTES



■ FICHA

VINEDO PROPIO: Pago Cacheiro, un viñedo de cepas viejas de nuestra Finca Pazo de Barrantes situada en torno a la bodega, 12 hectáreas en el Valle del Salnés, D.O. Rías Baixas, Galicia.

VARIEDADES DE UVA: 100% Albariño.

VENDIMIA MANUAL EN CAJAS: Realizada el 14 de septiembre.

VINIFICACIÓN: Previa a la entrada en prensa, los racimos son sometidos al despalillado, evitando proporcionar el sabor herbáceo del raspón. Seguidamente se realiza un prensado lento y suave que favorece la extracción del potencial aromático de estas uvas procedentes de cepas viejas. La fermentación del mosto desfangado, en ausencia de partes sólidas, se lleva a cabo en un tino de 3.000 litros de roble francés Allier de grano fino, durante 50 días a temperatura controlada (10 °C). Con el fin de incrementar el volumen y untuosidad en boca se realiza un contacto con sus lías durante 3 meses.

PROCESO DE CRIANZA: Tras la fermentación el vino permanece durante otros 12 meses en dicho tino de roble francés de 3.000 litros. Tras la crianza en el tino es criado otros 12 meses en botella.

FECHA DE EMBOTELLADO: 9 de marzo, 2012.

NÚMERO DE BOTELLAS: 3.663 botellas.

MARIDAJE: Cigalas y centollo relleno, carnes blancas, aves rellenas, sushi, quesos de vaca y oveja acompañados por fruta confitada, foie, entre otros.

TEMPERATURA DE CONSUMO: Debido a su gran complejidad se recomienda no enfriar demasiado y servir a 13°-14°C.

DECANTACIÓN: Recomendamos oxigenar unos minutos antes de su consumo.

🏆 Puntuación

GUÍA PROENSA (ESPAÑA): 97 puntos. “Refinado, con mucho carácter y gran paso de boca. Nariz compleja, singular, rica en matices. Armonioso en la boca, glicérico y fresco, magnífica acidez, suave, fluido y con volumen, expresivo” por A. Proensa.

ANUARIO DE LOS VINOS EL PAÍS (ESPAÑA): 96 puntos. Cuadro de Honor de los mejores Vinos de España. “Uno de los grandes vinos de nuestro país, con características realmente excepcionales. Destaca por su complejidad, personalidad y elegancia. Un vino único, obra genial (...)” por M^a. Pilar Molestina.

GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA): 95 puntos. Mejor Albariño fermentado y criado en tino de madera de España.

GUÍA ABC (ESPAÑA): 95 puntos. 2º Mejor Albariño de Rías Baixas. “Frescura, sabiduría, profundidad. Muy sabroso en boca, y con tiempo aún en botella para crecer hasta la inmensidad” por J. Fernández Cuest A.

GUÍA GOURMETS (ESPAÑA): 95 puntos. Mejor Albariño 2010 fermentado y criado en tino de madera. “Intenso, aromas de melocotón maduro, piña, flores blancas, natas, notas de bollería, vainilla y maderas aromáticas. Untuoso, equilibrado y frutal, sensaciones de albaricoque, fruta exótica, nuez moscada, ahumados, florales, notas cremosas y persistente final especiado y cítrico”.

INTERNATIONAL WINE CELLAR (USA): 92 puntos. “Nariz muy perfumada con notas de pera, nectarina, naranja (...) sabores frutales y cítricos que muestran una mezcla de intensidad y viveza (...) Si se busca un vino de lujo, este es serio, equilibrado, sólido...” por s. Tanzer.

WINE SPECTATOR (USA): 91 puntos. “Este blanco muestra una gran concentración ofreciendo en boca pera madura, melón y mandarina. Notas minerales, de jengibre y de almendras añaden complejidad. De textura intensa, su fresca acidez lo mantiene equilibrado y vivo” por T. Matthews.