

PAZO DE BARRANTES 2011

≡ 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: Desde el 9 hasta el 21 de septiembre.

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

INTERNATIONAL WINE CELLAR (USA): 90 puntos. “Un gran vino, complejo, estructurado, mineral, de penetrante y especiado final” por S. Tanzer.

EL PAÍS (ESPAÑA): Novedades que da gusto recibir. “Se están haciendo excelentes vinos blancos en bastantes zonas del país, más allá de los que sirven sólo de bebida refrescante. Pueden ser más amplios en matices que muchos tintos. Como este, que, para mi, es un blanco de culto. Tiene color pajizo con ribetes dorados y en nariz es potente en aromas reposteros con notas frutales a pera y pomelo. Se le nota un intenso sustrato mineral. Es enorme en boca y con tanta sustancia que dan ganas de vengarse de aquella tontuna de que el mejor blanco es un tinto y decir que a veces el mejor tinto puede ser un blanco. Es un albariño que evoluciona positivamente en botella y conviene oxigenarlo debido a su complejidad. Destaca con los mariscos algo grasos, como las cigalas, las gambas rojas o las ostras. Lo he disfrutado con la cocina asiática, y acompañando un besugo a la espalda está de cine” por L. Cepeda.

CON MUCHA GULA (ESPAÑA): “Pazo de Barrantes es reconocida por el estilo personal de sus albariños y su magnífica evolución en botella. Un vino blanco amplio y equilibrado, con un volumen y untuosidad muy redondeados, aportando además una notable expresividad con un refrescante final. Pazo Barrantes 2011 es un albariño intenso, complejo y muy equilibrado. Un vino que conviene oxigenar antes de beberlo, para que muestre su riqueza de matices con todo su esplendor”.