

LA COMTESSE 2011

≡ DESCRIPCIÓN

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

La Comtesse
DE PAZO BARRANTES



■ FICHA

VIÑEDO 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 15 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 desfogado, 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: 12 de septiembre, 2013.

NÚMERO DE BOTELLAS: 6.660 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 PEÑÍN (ESPAÑA): **93 puntos.** Color pajizo brillante. Aroma especiado, fruta madura, hierbas secas, flores blancas. Boca sabroso, buena acidez, redondo.