

LA COMTESSE 2011

■ СПЕЦИФИКАЦИЯ

СОБСТВЕННЫЙ ВИНОГРАДНИК: Винодельческое хозяйство Качейро (Pago Cacheiro), виноградник со старыми лозами нашего поместья Пасо-де-Баррантес (Pazo de Barrantes), Виноградник площадью 12 гектаров, который окружает винный погреб, расположенный в Валье-дель-Сальнес (Valle del Salnés). Наименование по происхождению Риас Байшас (D. O. Rías Baixas), Галисия.

СОРТ ВИНОГРАДА: Альбариньо 100%.

РУЧНОЙ СБОР УРОЖАЯ В ЯЩИКИ: Проведен 15 сентября 2011 г.

ВИНИФИКАЦИЯ: Перед загрузкой из в пресс проводится очистка гроздей от плодоножек, что позволяет избежать травяного привкуса в виноградном соке. Последующее мягкое и медленное прессование способствует извлечению ароматического потенциала винограда, собранного со старых лоз. Ферментация виноградного сока, очищенного от твердых частиц и осадков, осуществляется в чане объемом 3 000 л. их французского дуба, выращенного в регионе Allier, на протяжении 50 дней при контролируемой температуре (10 °C). На протяжении 3 месяцев также осуществляется контакт виноградного сока с мелкой гущей, что придает вину маслянистый и объемный вкус.

ПРОЦЕСС ВЫДЕРЖКИ: После ферментации вино выдерживается в течение еще 12 месяцев в этом же чане из французского дуба объемом 3 000 л. По истечении этого времени вино разливается по бутылкам, где выдерживается еще 12 месяцев.

ДАТА РОЗЛИВА В БУТЫЛКИ: 12 сентября 2013 г.

КОЛИЧЕСТВО БУТЫЛОК: 6 660 бутылок.

МАРИДАЖ: Сочетается с норвежским омаром и фаршированными крабами, белым мясом, фаршированной птицей, суши, сырами из козьего и коровьего молока в сопровождении засахаренных фруктов, фуа, среди других.

ТЕМПЕРАТУРА ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ: Из-за сложности вина не рекомендуется слишком охлаждать, и подавать при 13°-14°C.

ДЕКАНТАЦИЯ: Рекомендуется провести аэрацию вина за несколько минут до его употребления.

🏆 ОЦЕНКА

ТУРИСТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО PROENSA (ИСПАНИЯ): 97 очков. «Утонченное, с подчеркнутым характером и замечательным вкусом. Сложный и ароматный запах, богатый оттенкам Гармоничное на вкус, шелковистое и свежее, отличная кислотность, нежное, гладкое и объемное, выразительное», по описанию A. Proensa.

ЕЖЕГОДНИК ВИН EL PAÍS (ИСПАНИЯ): 96 очков. Пьедестал почета лучших вин Испании. «Одно из лучших вин нашей страны, отличающееся исключительными свойствами Выделяется своей насыщенностью, характерностью и элегантностью. Уникальное вино, гениальная работа (...)», по описанию M^a. Pilar Molestina.

La Comtesse
DE PAZO BARRANTES

