

PAZO DE BARRANTES 2012

■ СПЕЦИФИКАЦИЯ

СОБСТВЕННЫЙ ВИНОГРАДНИК: Располагаются в нашем поместье Пасо-де-Баррантес (Pazo de Barrantes). Виноградник площадью 12 гектаров, который окружает винный погреб, расположенный в Валье-дель-Сальнес (Valle del Salnés) (Понтеведра). Наименование по происхождению Риас Байшас (D. O. Rías Baixas)

СОРТ ВИНОГРАДА: Альбариньо 100%.

РУЧНОЙ СБОР УРОЖАЯ В ЯЩИКИ: От 27 сентября до 7 октября.

ВИНИФИКАЦИЯ: После сбора урожая грозди винограда немедленно доставляются в винодельню. Перед загрузкой из в пресс проводится очистка гроздей от плодоножек, что позволяет избежать травяного привкуса в виноградном соке. Мягкое и медленное прессование способствует извлечению ароматического потенциала винограда сорта альбариньо. Затем наступает процесс ферментации очищенного от осадков виноградного сока в резервуарах из нержавеющей стали на протяжении 30 дней при контролируемой температуре. На протяжении четырех месяцев также осуществляется контакт виноградного сока с мелкой гущей, что придает вину маслянистый и объемный вкус.

ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ В РЕЗЕРВУАРАХ: После ферментации на протяжении, как минимум, 5 месяцев в резервуарах из нержавеющей стали.

ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ В БУТЫЛКАХ: Как минимум, 2 месяца.

МАРИДАЖ: Идеально сочетается с любыми морепродуктами и консервами (килькой, мидиями, моллюсками сердцевидками и т.д.), белой рыбой, нежными сырами и рисом, среди других.

ТЕМПЕРАТУРА ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ: 12° – 14° C.

🏆 ОЦЕНКА

ТУРИСТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО PROENSA (ИСПАНИЯ): 96 очков. «Первые проявления элегантности, которая будет продолжать формироваться при хранении в бутылках. Тонкие фруктовые ароматы, утонченные и мощные, зрелость, нотки свежих трав, цветочные и бальзамические. Серьезное, сухое и живое, с хорошим вкусовым балансом, вкусное, нежное, с четко выраженными ароматами», по описанию A. Proensa.

ТУРИСТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО PEÑÍN (ИСПАНИЯ): 92 очков. «Отличное вино».

ТУРИСТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО ABC (ИСПАНИЯ): 92 очков. «(...) приобретает элегантность. Цветочные нотки, ароматы (...) Полный вкус раскрывается во рту, и чувствуется красота...», по описанию J. Fernández Cuesta.

INTERNATIONAL WINE CELLAR (США): 90 очков. «Насыщенное с минеральными ароматами засахаренных цитрусовых, айвы и жимолости. Сухое и точное, с вкусовыми оттенками лимона, горького хинина и интенсивными нотками грушевой кожуры. Шелковистое и продолжительное послевкусие с резковатой кислотностью, которая ставит последний штрих», по описанию S. Tanzer.

DINE VINER (ШВЕДИЯ): «ЛУЧШАЯ ПОКУПКА! Это белое вино лучшее среди белых вин, лидирующих на мировом рынке. Как написано в журнале «O, какое прекрасное альбариньо!» И какая удачная покупка, вино отличного качества. Чувствуется одновременно вкус тропических фруктов и цитрусовых и, особенно, минеральные нотки. Это одно из лучших альбариньо, которые я пробовала когда-либо».

