



PAZO DE BARRANTES

DESDE 1511

# LA COMTESSE 2013 DE PAZO DE BARRANTES

## VIÑEDO PROPIO

Pago Cacheiro, un viñedo de cepas viejas, perteneciente a nuestra Finca Pazo de Barrantes de 12 hectáreas que bordea la bodega. Situada en pleno Valle del Salnés.

## VARIEDAD DE UVA

100% Albariño.

## VENDIMIA MANUAL

En cajas de 18 kg, realizada el 9 de octubre de 2013.

## VINIFICACIÓN

Despalillado de los racimos previa entrada en prensa, para evitar la cesión de sabores herbáceos del raspón. Un prensado lento y suave permite intensificar la extracción de aromas de las uvas provenientes de cepas viejas. Una vez desfangado, el mosto limpio es fermentado en tino de 3.000 litros de roble Frances Allier de grano fino, durante 60 días a temperatura controlada (10°C). Durante 6 meses se mantiene en contacto con sus lías, con el fin de incrementar su volumen e intensidad en boca.

## PROCESO DE CRIANZA

Tras la fermentación y contacto con lías, el vino permanece durante 12 meses en este tino.

## FECHA DE EMBOTELLADO

6 de mayo de 2015.

## NÚMERO DE BOTELLAS

6.761 botellas

## MARIDAJE

Cigalitas a la Sartén con Pasta Fresca y Verdurita; Bogavante a la Parrilla, Mahonesa Acida; Langostinos Vapor, Mostaza y Aceite de Trufas; Ensalada Templada de Gambas, Mostaza de Miel y Manzana Verde

## RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Para percibir todos sus aromas y complejidad, recomendamos no enfriar demasiado y servir a unos 13°-14°C antes de su consumo.

## PUNTUACIONES

**PARKER - WINE ADVOCATE (USA): 93 puntos.** La mejor añada de La Comtesse hasta la fecha. Los vinos de la bodega Pazo de Barrantes, en Rías Baixas, se han convertido en uno de los valores más seguros de dicha Denominación de Origen

