



PAZO DE BARRANTES

DESDE 1511



PAZO BARRANTES 2017

VIÑEDOS PROPIOS

Viñedos ubicados en nuestra Finca Pazo de Barrantes (Valle del Salnés, Pontevedra. D. O. Rías Baixas).

GRADO ALCOHÓLICO VARIEDAD DE UVA

13,3% Vol. 100% Albariño.

VENDIMIA MANUAL

En cajas de 20 Kg desde el 7 al 19 de septiembre 2017.

VINIFICACIÓN

Los racimos, una vez despalillados, se prensan suave y lentamente en una prensa neumática. Decantación de pequeñas partículas en suspensión, propias del mosto previo a la fermentación. Fermentación a temperatura controlada de 10°C durante 30 días en acero inoxidable. Permanece en contacto con sus lías finas durante dos meses para conseguir textura y densidad.

FECHA DE EMBOTELLADO

Marzo 2018. Gracias a su crianza en botella Pazo Barrantes desarrolla una atractiva complejidad aromática y volumen en boca.

MARIDAJE

Tartar de carabineros, matiz de pomelo y crujiente de panceta; puding de espárragos blancos, gambas blancas a la menta; croquetas cremosas de vieiras plancheadas; sardina marinada, confitura de pomelo y naranja sanguina.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Recomendamos oxigenar unos minutos antes de su consumo para que puedan percibirse todos sus aromas. Servir a una temperatura de 11-12°C.

PUNTUACIONES PAZO BARRANTES 2016

GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA): 94 puntos.

JAMES SUCKLING (USA): 91 puntos.

ROBERT PARKER (USA): 90+ puntos.