



PAZO DE BARRANTES

DESDE 1511



PAZO BARRANTES 2018

VIÑEDOS PROPIOS

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

GRADO ALCOHÓLICO VARIEDAD DE UVA

13,5% Vol. 100% Albariño.

VENDIMIA MANUAL

En cajas de 20 Kg el 20 de septiembre 2018.

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 2019. Gracias a su crianza en botella Pazo Barrantes desarrolla una atractiva complejidad aromática y volumen en boca.

MARIDAJE

Zamburiña asada sobre patata líquida trufada y granos de caviar de Aquitania. Milhojas de anguila ahumada, foie gras y manzana ácida caramelizada con mayonesa de cebolla y mantequilla. Berberechos al vapor de Pazo de Barrantes y lima.

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 2018

GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA): 93 puntos.

PARKER • WINE ADVOCATE (USA): 91+ puntos.