



PAZO DE BARRANTES

DESDE 1511



PAZO BARRANTES 2016

VIÑEDOS PROPIOS

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

VARIEDAD DE UVA

100% Albariño.

VENDIMIA MANUAL

En cajas de 20 Kg desde el 15 al 20 de septiembre 2016.

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 2017. Gracias a su crianza en botella Pazo Barrantes desarrolla una atractiva complejidad aromática y volumen en boca

MARIDAJE

Langostinos media cocción, trufa blanca y vinagreta con su coral; caviar de oricios y calamar de potera, oliva virgen y cítrico; gamba roja marinada en cítricos, hortalizas al humo de sarmientos; almejas al vapor de albariño Pazo Barrantes con ralladura de lima; almejas a la plancha...

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Recomendamos oxigenar unos minutos antes de su consumo para que puedan percibirse todos sus aromas. Servir a una temperatura entre 12-14°C.

PUNTUACIONES

GUÍA PEÑÍN (ESPAÑA): 94 puntos.