

## PAZO BARRANTES 2014

### ■ FICHA

**VIÑEDOS PROPIOS:** Viñedos ubicados en nuestra Finca Pazo de Barrantes (Pontevedra. Valle del Salnés. D. O. Rías Baixas).

**VARIEDADES DE UVA:** 100% Albariño.

**VENDIMIA MANUAL:** En cajas de 18 Kgs. Desde el 26 de septiembre al 4 de octubre 2014.

**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. Posterior contacto con lías finas durante 3 meses.

**TIEMPO DE CRIANZA EN DEPÓSITO:** Tras la fermentación un mínimo de 5 meses en acero inoxidable.

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Mayo 2015.

**MARIDAJE:** La intensidad aromática y el volumen en boca de este Albariño nos permiten ir un paso más allá del marisco, los moluscos y el pescado que suelen combinarse tradicionalmente con estos vinos. Nos gusta combinarlo con platos más creativos como el tartar de salmón o atún, linguine con almejas y langostinos, vieiras a la plancha con puré de patata dulce y cilantro o quiche de puerros y centollo.

**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): 91 puntos.**

**JAMES SUCKLING (USA): 89 puntos.** Un vino muy limpio y férreo con notas de melocotón, manzana y frutas de hueso. Cuerpo medio- alto, acidez vibrante y final largo y vivo. Fermentado y envejecido en acero inoxidable. Beber ahora.

