



Ficha técnica

La Comtesse

2017

Variedad de uva

100% Albariño

Grado alcohólico

13,5% Vol.

Fecha de embotellado

Abril, 2020



Viñedo propio

Las uvas con las que se elabora proceden de Pago Cacheiro, un viñedo plantado en 1965, de 1,5 hectáreas perteneciente a nuestra finca Pazo de Barrantes de 12 hectáreas divididas en 8 pagos diferenciados y situada alrededor de la bodega con suelos de tipo granítico, con arena en la superficie.

Vendimia manual

La vendimia se llevó a cabo en cajas de 20 kilos el 11 de septiembre de 2017.

Vinificación

Tras una exhaustiva selección, las uvas se despalillan y se prensan suave y lentamente en una prensa neumática. El mosto se decanta por flotación para garantizar una mayor pureza aromática y a continuación fermenta a 10°C en tinos de madera de roble francés de 3.000l. durante aproximadamente 60 días.

Proceso de crianza

12 meses en tino de madera de roble francés de 3.000l. de los cuales 6 está en contacto con las lías y 13 meses en depósito de hormigón.

Número de botellas

8.560 (0,75l).

Nota de cata

El increíble abanico aromático que despliega La Comtesse 2017 incluye aromas de nectarina madura, fruta de membrillo, destellos de tomillo, eneldo, hinojo y sobre su inconfundible fondo de eucalipto. Con volumen en boca, sabroso, estructurado, complejo, cremoso y un fresco y persistente final.

Puntuaciones