



Ficha técnica

# Pazo Barrantes

## 2019

Variedad de uva

100% Albariño

Grado alcohólico

13% Vol.

Fecha de embotellado

Junio, 2020



### Viñedo propio

Las uvas con las que se elabora proceden de la finca Pazo Barrantes, de 12 hectáreas divididas en 8 pagos diferenciados y situada alrededor de la bodega. Los suelos de la finca son de tipo granítico, con arena en la superficie y la media de edad del viñedo es de 30 años.

### Vendimia manual

La vendimia se llevó a cabo en cajas de 20 kilos desde el 13 al 20 de septiembre de 2019.

### 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 depósitos de acero inoxidable durante aproximadamente 60 días. Tras la fermentación, permanece 2 meses con las lías finas en el depósito de acero inoxidable.

### Proceso de crianza

7 meses en depósito de acero inoxidable, un 15% en barrica de madera de acacia y 16 meses en botella.

### Número de botellas

95.097 (0,75l), 1.425 (1,5l).

### Nota de cata

Este nuevo Pazo Barrantes 2019 nos sorprende con una nariz decididamente elegante y expresiva; finos aromas de fruta blanca de hueso, notas cítricas, matices balsámicos, flor de acacia y laurel. Vivo y fresco en boca, con una textura fluida y un equilibrado y largo final.

### Puntuaciones