



# Ficha técnica

## Gran Vino

# Pazo Barrantes

## 2021



Información nutricional

### 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, en el Valle del Salnés, corazón de las Rías Baixas. Los suelos de la finca son de tipo granítico, con arena en la superficie y la media de edad del viñedo es de 40 años.

### Variedades de uva

100% Albariño

### Grado alcohólico

13,5% vol.

### Vendimina manual

La vendimia se llevó a cabo en cajas de 20 kilos desde el 18 al 28 de septiembre de 2021.

### 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 30 días. Tras la fermentación, permanece 3 meses con las lías finas en el depósito de acero inoxidable.

### Proceso de crianza

6 meses en depósito de acero inoxidable y aproximadamente un 15% en barrica de madera de acacia de 225 l.

### Fecha de embotellado

Julio de 2022.

### Número de botellas

105.274 (0,75 l), 1.827 (1,5 l)

### Nota de cata

Envolvente nariz con intensos aromas de nectarina y ciruela amarilla, toques de flor de acacia, hinojo y un fondo balsámico. Vibrante y expresivo en boca, refleja la frescura de la añada en un vivaz paso de boca que lleva a un amplio y persistente final.

*“La tercera entrega de la nueva era de Pazo de Barrantes en una añada equilibrada y con carácter”.*

María Vargas - Directora Técnica.



Elaborado y embotellado por Pazo de Barrantes S.A. · Barrantes - Ribadumia (Pontevedra) · España. Contiene sulfitos. Proteger de los rayos directos de sol y conservar a temperatura y humedad constantes.