



Ficha técnica

Gran Vino de Guarda La Comtesse 2018

Variedad de uva

100% albariño

Grado alcohólico

13,5% vol.

Fecha de embotellado

22 abril, 2021



Viñedo propio

Las uvas con las que se elabora proceden de Pago Cacheiro, un viñedo plantado en 1965, de 1,4 hectáreas perteneciente a nuestra finca Pazo de 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 son de tipo granítico, con arena en la superficie.

Vendimia manual

La vendimia se llevó a cabo en cajas de 20 kilos el 22 de septiembre de 2018.

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 3.000 l durante aproximadamente 60 días.

Proceso de crianza

12 meses en tino de madera de roble francés de 3.000 l de los cuales 2 está en contacto con las lías y 12 meses en depósito de hormigón.

Maridaje

Arroz meloso de zamburiñas y trufa blanca del Piamonte; virrey al vapor asado y confitado en su colágeno con puerro tostado; pularda tres coccciones y su relleno macerado y trufado en la esencia de un Castillo Ygay Blanco.

Número de botellas

6.672 (0,75 l) | 200 (1,5 l).

Nota de cata

Una nariz infinita en la que aromas de lichis, fruta de membrillo y ralladura de limón armonizan elegantemente con toques de flor de acacia, hinojo y eucalipto. Un vértice de mineralidad añade sofisticación al conjunto. Armonioso paso de boca, su sedosa textura anticipa un persistente final.

“La amplitud de este vino nos hace pensar en una evolución que trascenderá décadas” María Vargas, Directora Técnica.

Puntuaciones

99
puntos
Guía Proensa

96
puntos
Tim Atkin

97
puntos
Guía Gourmets

95
puntos
James Suckling

96
puntos
Guía Peñín