



Ficha técnica

Gran Vino de Guarda La Comtesse

2019



Información nutricional

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 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 18 kilos el 14 de septiembre de 2019.

Vinificación

Tras una exhaustiva selección, las uvas se despallan y se presnan 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 85 días.

Proceso de crianza

12 meses en tinos de madera de roble francés de 3.000 l de los cuales 3 está en contacto con las lías y 12 meses en depósitos de hormigón.

Fecha de embotellado

Abril de 2022.

Número de botellas

9.655 (0,75 l), 400 (1,5 l).

Nota de cata

Fragante en mil y un matices; piel de naranja, fruta de membrillo, helecho, hinojo, flor de acacia, eucalipto... de sedosa textura en boca, con volumen y gran profundidad. Equilibrado, elegante y refinado. Fiel a la variedad y tremendamente seductor.

“Una añada que vuelve a constatar la gran personalidad de Pago Cacheiro”

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.