

# ALBARINO PAZO BARRANTES

## АЛЬБАРИНЬО ПАСО БАРРАНТЕС



### Вино белое сухое

**Аппелласьон:** Rias Baixas DO

**Сорт винограда:** 100% Альбариньо

**Содержание алкоголя:** 13%

**Средний возраст лоз:** 25 лет

Это историческое хозяйство 1511 года сегодня стоит в окружении красивых виноградников сорта Альбариньо. Старинный замок Pazo de Barrantes принадлежит семье графа Крейксель, и расположен в сердце долины Сальнес (родины самого ароматного сорта Испании - Альбариньо), а винодельня была построена рядом с замком. Хотя первые лозы были высажены здесь в 1982 году, но коммерчески производить вина начали в 1991 году. В 90-х года в Испании произошел бум на вина из Альбариньо. А вина Пасо Баррантес быстро вошли в ТОП лучших.

Общая площадь виноградников составляет 12 га, на которых культивируется только сорт Альбариньо. Дом производит только два вина.

### Терруар:

**Почвы:** Глинисто-известняковые, каменистые почвы

**Климат:** Под действием Атлантики микроклимат, характеризуется мягким температурным режимом и обильными ливневыми осадками. Большое количество солнечных дней в году способствует хорошему вызреванию винограда.

### Винификация и выдержка вина:

Ферментация при контролируемой температуре в 10 °С в стальных чанах. Вино выдерживается 5 месяцев на осадке, и как минимум 2 месяца в бутылке до выпуска в продажу.



### Оценки и рейтинги:

Proensa Wine Guide - 96 баллов;

Peñín Wine Guide '15- 93 балла;

Wine Advocate '15 - 91 балл;

International Wine Cellar - 90 баллов.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Бледно-золотистый.

**Аромат:** Чрезвычайно ароматное вино с нотами абрикосов, персиков, спелых яблок с бальзамическими оттенками.

**Вкус:** Вкус спелых фруктов с доминирующими нотами абрикоса, хорошо сбалансированный, с ярко выраженной, но не резкой кислотностью.

### Гастрономические рекомендации:

Отлично сочетается со всеми видами морепродуктов (анчоусы, мидии, моллюски ...), белой рыбой, мягкими сырами и блюдами из риса. Температура подачи 12-14 °С.