

LA COMTESSE DE PAZO BARRANTES

ЛА КОМТЕСС ДЕ ПАСО БАРАНТЕС



Вино белое сухое

Аппелласьон: Rias Baixas DO

Сорт винограда: 100% Альбариньо

Содержание алкоголя: 13,5%

Средний возраст лоз: 50 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 годах 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:

Ферментируется 60 дней в 3000-литровых чанах из французского дуба Allier + 6 месяцев выдержки на осадке + 12 месяцев выдержки в чанах.



Органолептические характеристики:

Цвет: Вино соломенного цвета.

Аромат: Наполнен оттенками спелых груш, яблок, абрикосов, личи, нотками меда, горных трав, магнолии, айвы и мягкой минеральностью.

Вкус: Свежий, гладкий, плотный, с интенсивными цитрусовыми тонами, тонкой горчинкой и хорошей кислотностью. Послевкусие длительное, слегка травянистое, с оттенками белых фруктов.

Гастрономические рекомендации:

Белое мясо, дичь, суши, сыр (в том числе овечий), сервированный с глазированными фруктами и фуа-гра, лангусты, морепродукты. Температура подачи: 13-14°C.



Оценки и рейтинги:

Penin – 94 балла;

James Suckling – 93 балла.