



PAZO BARRANTES  
DESDE 1511



**Presentación Bodega**



## PAZO BARRANTES

DESDE 1511

### **Una familia escribiendo su propia historia desde 1511**

El origen del Pazo de Barrantes se remonta a comienzos del siglo XVI y desde entonces ha estado ligado a la familia Cebrián-Sagarriga.

Se trata de un edificio singular, construido en piedra que ha sido testigo durante siglos de relevantes episodios en la historia de Galicia. Junto a él se erige la bodega, también en piedra, donde en 1989 Vicente Cebrián-Sagarriga, X Conde de Creixell y padre de los actuales propietarios, elaboró el primer vino con etiqueta de Pazo Barrantes.

### **Una búsqueda por la excelencia que traspasa generaciones**

El espíritu de Pazo de Barrantes descansa en el compromiso férreo de una familia y de un gran equipo en la búsqueda de la excelencia. Grandes profesionales que dedican cada día a este proyecto verdaderos esfuerzos, grandes dosis de cariño y pasión.

### **Mimo y singularidad desde el Valle del Salnés**

El Pazo de Barrantes está rodeado de 12 hectáreas de viñedo propio de uva albariño, todo ello en el Valle del Salnés, en el corazón de la D.O. Rías Baixas.

El inigualable terroir y su singular microclima, unido al esfuerzo diario, el cariño y los conocimientos expertos, nos permiten obtener, año tras año, una uva de la más alta calidad. Un esmerado proceso de elaboración sin prisas permitirá que esta uva exprese su máximo potencial en vinos con vocación de longevidad y gran personalidad.



## ALBARIÑO

D.O. RÍAS BAIXAS, ESPAÑA.



**Variedad:** 100% Albariño.

**Vinificación:** Los racimos, una vez despalillados, se prensan suave y lentamente en una prensa neumática. Decantación de pequeñas partículas en suspensión, propias del mosto previo a la fermentación. Fermentación a temperatura controlada de 10°C durante 30 días en acero inoxidable. Permanece en contacto con sus lías finas durante dos meses para conseguir textura y densidad.

**Temperatura de Servicio:** Servir a 8 °C

**Notas del Sommelier:** Amarillo pálido con reflejos verdosos, destello platinado, brillante. Alta adherencia en copa. Aromas cítricos como limón amarillo, limón verde, cáscara de naranja, frutas tropicales frescas como piña, melocotón, carambolo, frutas blancas de hueso como durazno y nectarina, flor de azahar, gardenias, lirios. Aromas minerales y calcáreos y ligeros aromas herbales. Acidez que refresca y hace fácil tomarlo, sabroso, textura suave y untuosa, equilibrado. Se perciben las notas de frutos y cítricos, la mineralidad y los aromas florales. Con un final ligeramente amargo y muy fresco. Un albariño que refleja totalmente la tipicidad de la uva, muy elegante, pero sin complicaciones.

**Maridaje:** Almejas salteadas, mejillones al vino blanco, aperitivos, calamares a la plancha, gambas a la plancha, pescados de playa, pulpo, sushi/sashimi.



