

La Comtesse

Albariño Gran Vino de Guarda, Rías Baixas DO, Pazo de Barrantes

Monumento Albariño della casa del Marqués de Murrieta

Descrizione:

La famiglia Cebrián-Sagarriga è proprietaria di una tradizionale casa padronale galiziana a Rias Baixas, nel nord della Spagna, fin dal XVI secolo. Il conte von Creixell, padre degli attuali proprietari, ha costruito la cantina Pazo Barrantes accanto alla casa padronale nel 1991 e ha iniziato a vinificare secondo la stessa filosofia del Marqués de Murrieta. Fermentato e affinato per 12 mesi in grandi botti di rovere e per 18 mesi in vasche di cemento.

Profilo aromatico:

Giallo limone chiaro e brillante con riflessi dorati. Affascinante complessità al naso, con composta di agrumi, fiori bianchi e buccia di mela verde. C'è anche la pesca bianca, la nettarina e un accenno di prato estivo. Tensione irresistibile al palato, balsamico e strutturato, ma allo stesso tempo con fresca mineralità e acidità croccante. L'accurato affinamento in botti di acacia contribuisce alla perfetta armonia ed equilibrio.

Ideale con:

Una rivelazione per la cucina mediterranea, ma anche una vera e propria poesia come aperitivo.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Spagna

Appellation: Rías Baixas

Produttore: Rías Baixas DO

Allevamento: 18 Mesi in Vasca di cemento

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Albariño (Alvarinho)

Numero articolo: 1068620



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Comtesse

Albariño Gran Vino de Guarda
Rías Baixas DO

Herkunft: Spagna
Valutazioni: Guía Proensa 99/100, Gilbert & Gaillard 98/100,
Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 96/100,
Parker 96/100, Tim Atkin 97/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva: 100% Albariño (Alvarinho)
Da bere: Pronto da bere
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 Mesi in Vasca di cemento
Vol. alcolici: 13.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini bianchi
complessi si consiglia una temperatura di
degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.