

## 2018 La Comtesse

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

Il bianco tipico di Murrieta



**Descrizione del vino:**

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

**Nota di degustazione:**

Giallo limone chiaro e brillante con riflessi dorati. Il naso è affascinante e complesso, 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. Al palato, una tensione irresistibile, balsamico e strutturato, ma allo stesso tempo con una fresca mineralità e un'acidità tesa. L'accurato affinamento in botti di acacia contribuisce alla perfetta armonia ed equilibrio.

**Abbinamenti:**

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

**Consigli per il consumo:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

**Paese d'origine:**

Spagna

**Regione:**

Galice

**Sottoregione:**

Rías Baixas

**Produttore:**

Marqués de Murrieta

**Valutazioni:**

Guía Proensa 99/100, Falstaff 96/100, Guía Gourmets 97/100, Guía Peñín 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 96/100

**Vinificazione:**

12 Mesi in Fulmine

**Viticultura:**

Tradizionale

**Gradazione alcolica:**

13.5 %

**Maturità:**

fino a 2036

**Varietà d'uva:**

100% Albariño (Alvarinho)

**Numero di articolo:**

1068618

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Comtesse**

Albariño Gran Vino de Guarda  
Rias Baixas DO  
Pazo de Barrantes

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Guía Proensa 99/100, Falstaff 96/100, Guía Gourmets 97/100, Guía Peñín 96/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 96/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Albariño (Alvarinho)
<b>Maturità:</b>	fino a 2036
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi