



Gran Vino de Guarda La Comtesse



FICHA TÉCNICA

🏠 PAZO BARRANTES

📍 D.O. RÍAS BAIXAS

🍷 BLANCO

🍇 100% ALBARIÑO

🍷 12 MESES EN TINOS DE MADERA DE ROBLE FRANCÉS DE 3.000 L DE LOS CUALES 3 ESTÁ EN CONTACTO CON LAS LÍAS Y 18 MESES EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN.

NOTA DE CATA

-AROMA: Nariz franca con laurel, hierbabuena y naranja sanguina abriéndose paso en un fondo infusionado de cortezas cítricas y pomelo rojo.

-SABOR: En boca afilado, de longitud briosa, que encuentra equilibrio con una textura sabrosa y salada.