

BARBUNTÍN



VINO

Baruntín 2014

BODEGA

Quinta Couselo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas. Subzona de O Rosal.

NOTA DE CATA

Amarillo con inserciones verdosas.

En nariz se muestra cítrico con toques de fruta de hueso junto con matices de melocotón en almíbar sobre un fondo mineral matizado de hierba.

En boca es agradable y fresco, lleno de cítricos con buena acidez y un paso por boca muy equilibrado que nos deja un postgusto largo, lleno de frutas y minerales.

MARIDAJE

Mariscos, todo tipo de pescados (especialmente los pescados fritos), ahumados, cocina fusión,...

DETALLES

Enólogo: José Manuel Martínez Juste

Origen de las uvas: Viñedos propios (8 hectáreas) y fincas arrendadas bajo control técnico de la bodega.

Suelos: Mayoritariamente granítico y algunas fincas en suelo de esquistos pizarrosos.

Variedades: Albariño 100%

Elaboración: Riguroso control en el viñedo con vendimia manual en cajas de 15 kg. Transporte inmediato a bodega donde la uva se somete a control de temperatura mediante su introducción en cámara frigorífica a 5 °C. Selección en mesa vibratoria racimo a racimo. Despalillado y maceración de uva entera antes del prensado neumático. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre lías finas durante 3 meses. Embotellado en abril de 2015.

Contacto:

Ventas: Nolo Giráldez | comercial@quintacouselo.com | (+34) 618 32 63 20

Export: Nico James | export@winesfromgalicia.com | (+34) 635 510 584

Barrio de Couselo, 13. 36770 O Rosal. Pontevedra

Teléfono: 986 62 50 51

quintacouselo@quintacouselo.com

www.quintacouselo.com

Producción anual: 15.000 botellas.

Alcohol: 13°%vol

Acidez Total (g/l): 6,2

Azúcar Residual (g/l): 2

PH: 3,3

