

# CONTRAPUNTO

Ficha de cata: Contrapunto albariño 2016 DO Rías Baixas, Galicia, España

*En este armonioso vino albariño cada una de las pequeñas notas sensoriales tiene su propia melodía; una vez combinadas en el paladar, surge una melodía que es una auténtica explosión para los sentidos.*

**Contrapunto** es el monovarietal de albariño elaborado por Agro de Bazán, con un mínimo contacto sobre lías, logrando que los aromas primarios sean puros y florales. Las vides vendimiadas para elaborar este magnífico vino, están plantadas a orillas de la Ría de Arousa, donde los suelos son poco profundos, arenosos y de pH predominantemente ácido. Este *microclima*, la variedad y el suelo, hacen que la mineralidad y salinidad de este vino sean únicos.

La cosecha 2016 se ha caracterizado por una ausencia prácticamente total de precipitaciones en la época estival. El invierno, tuvo temperaturas moderadas, lo que propició una temprana brotación.

Los meses de Julio y Agosto, fueron muy secos, reduciendo el desarrollo de potenciales enfermedades. A principios de Septiembre, vinieron unas suaves lluvias que limpiaron las uvas, y ayudaron al engorde en la recta final del verano. La vendimia se realizó a finales de Septiembre con unos racimos de estado sanitario *excelente*.

*Elaboración:* vendimia manual en cajas de 18 kg, despalillado, maceración en frío 6-8 °C, fermentación alcohólica por debajo de 18°C. Filtración suave, estabilización por frío y embotellado temprano. Reposo en botellero al menos 2 meses antes de salir al mercado. Sin maloláctica.

*Nota de cata:* Amarillo pajizo, con tonalidades verdosas, limpio y brillante, de intensidad media, mandarina, flor de azahar, frutas blancas, manzana, pera y hierba recién cortada. Boca golosa con recuero de cítricos, muy equilibrado.

*Maridaje recomendado:* pescado a la parrilla y mariscos, sushi, pasta, carnes blancas, tapas, embutidos, sopas...



Rías Baixas  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## Premios y Menciones

- Challenge International du vin. Bordeaux. Francia 2007, medalla de plata.
- Decanter World Wine Awards 2011. Londres. R.U., medalla de plata.
- Restauradores. Guía de los mejores vinos 2010, 90.5 pts.
- Guía Palacio del Hierro de los mejores vinos iberoamericanos. Palacio del Hierro. México 2013, 90 pts.
- International Wine Guide. 2015, medalla de plata
- Guía de vinos Gourmets 2016, 90 pts.
- International Wine Guide 2016, medalla de plata.
- Guía Monovarietales "Sin mala uva" 2017, 88 pts.
- Guía Peñín 2017, 87 pts

### Detalles:

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Tipo de uva</b>             | 100% Albariño                              |
| <b>Temperatura de servicio</b> | 8° - 10°C                                  |
| <b>Porcentaje de alcohol</b>   | 13.1% vol.                                 |
| <b>Acidez total</b>            | 7.2 g/l in HT                              |
| <b>Suelo</b>                   | Granítico                                  |
| <b>Azúcar residual</b>         | 4 g/l                                      |
| <b>Tipo de cierre</b>          | Tapón sintético premium                    |
| <b>Formato</b>                 | Botellas de 75 cl.<br>Cajas de 6 y 12 uds. |