



AGRO DE BAZÁN S.A.

Tremoedo, 46
E-36628 Vilanova de Arousa
Pontevedra – España

Tel. +34 986 555562
Fax +34 986 555799
E-mail agrodebazan@agrodebazan.com
Web www.agrodebazan.com

Ficha de producto:

Contrapunto albariño 2013 – D.O. Rías Baixas (Galicia):

En este armonioso albariño cada una de las pequeñas notas sensoriales tiene su propia melodía; una vez combinados los aromas frutales 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 Arosa, donde los suelos son poco profundos, arenosos y de pH ácido. Este *miracorclima*, la variedad y el suelo, hacen que la mineralidad y salinidad de este vino sean únicos.

La cosecha 2013 fue muy húmeda y fría, especialmente Febrero y Marzo, produciendo un retraso en la brotación. La primavera fue fresca y húmeda, con un perfecto cuajado, al no haber precipitaciones. El envero tuvo lugar bajo condiciones de escasa precipitación, con cierto stress hídrico, retrasando el ciclo vegetativo de la vid. La vendimia se realizó en Octubre, después de un Septiembre seco, consiguiendo madurez en aromas, semillas y pieles.

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

Nota de cata: Brillante y clara, de color limón con rayas verdes que muestran su vitalidad. Aroma fino y afrutado, con un toque de fruta fresca y connotaciones florales muy agradables. En boca se muestra una marcada y vibrante acidez que alarga su persistencia.

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

Premios y Menciones:

- Challenge International du vin. Bordeaux. France 2007. Silver medal.
- Decanter World Wine Awards 2011. London. UK. Silver medal.
- Restauradores. Best Spanish Wine Guide 2010; Contrapunto 2010 90.5 pts.
- Guía Peñín 2012: Contrapunto 2010, 86 pts
- Intervinos Wine Guide 2013: Contrapunto 2011, 88 pts.

Datos técnicos

Tipo de uva.....	100% Albariño
Temperatura servicio.....	8° - 10°C
Porcentaje de alcohol.....	12.4 % vol.
Acidez total.....	6 g/l in HT
Suelo.....	Granítico
Azúcar residual.....	2.1 g/l
Tipo de cierre.....	Tapón sintético premium



Rías Baixas
Exceptional Albariño from Spain