

BARALLOBRE

D.O. RÍAS BAIXAS

À quelques kilomètres de Saint-Jacques-de-Compostelle, ville médiévale et Patrimoine de l'Humanité, la vallée du fleuve Ulla renferme l'une des sous-zones les plus riches de l'appellation d'origine Rías Baixas. Un lieu où la qualité de la terre et le climat confèrent des notes particulières aux plants de vigne de l'Albariño qui deviennent les protagonistes du paysage et du patrimoine local.

Le Pazo de Ximonde est une référence notable de ce patrimoine; il s'agit d'une construction baroque monumentale baignée par des fontaines, des canaux et des étangs qui irriguent des bosquets composés d'espèces autochtones.

À l'abri de ses murs et de sa beauté naturelle se trouve le domaine de Barallobre, notre caveau et nos vignes qui conservent des pieds centenaires, témoins de la grande tradition vinicole de la propriété. Tout cela nous incite à respecter l'authenticité du travail artisanal dans l'élaboration de nos meilleurs vins.

Un processus de maturation lent, au cours duquel le plus grand soin est apporté à chaque détail pour obtenir un vin Albariño original, digne des meilleurs gastronomes et des plus grands mariages, avec une évolution harmonieuse en bouteille qui prolonge sa vie et enrichit toutes ses nuances.

NOTES DE DÉGUSTATION

- **Phase visuelle:** Jaune verdâtre avec des bordures aux reflets argentés, très limpide et brillant.

- **Phase olfactive:** Arôme intense et pénétrant, dans lequel les fruits à noyaux dominant, comme la prune et la pêche. Des notes d'agrumes qui rappellent le pamplemousse et le citron et des notes florales comme la fleur d'oranger qui évoquent le monde végétal du citronnier et des herbes aromatiques.

- **Phase gustative:** Puissant, élégant, entrée en bouche docile avec une saveur franche et intense, crémeux, intense et frais, avec de légères sensations salines. Sa splendide flaveur rétronasale évoque une multitude de sensations avec une finale extrêmement agréable.

MARIAGE

À déguster avec du poisson comme le bar ou le mérou, dans la gastronomie de fusion, avec des plats de riz marins ou de montagne, des fideuás, du gibier à plume et des pièces de viande sélectionnées.

Accompagnement idéal des fruits de mer et des poissons bleus dans tout type de préparation, même marinés et fumés. Mariage exceptionnel avec le jambon ibérique.

Enologue: José Manuel Martínez Juste
Appellation d'Origine: Rías Baixas
Zone de production: Bord du fleuve Ulla
Variété: 100% Albariño
Époque des vendanges: Dernière semaine sept. 2021
Date de mise en bouteille: Juillet 2022
Teneur en alcool: 12,5 % Vol
Acidité totale: 7,5 gr/litre
Acidité volatile: 0,22 gr/litre
Sucres réducteurs: 2,9 gr/litre
Bouteilles produites: 15.110 bouteilles de 75 cl.



PAZO DE XIMONDE

San Miguel de Sarandón 15886 Vedra (A Coruña)