

BARALLOBRE

D.O. RÍAS BAIXAS

A pocos km de Santiago de Compostela, ciudad medieval y Patrimonio de la Humanidad, el valle del río Ulla acoge una de las subzonas más ricas de la D.O. Rías Baixas. Un lugar donde la calidad de la tierra y el clima aportan notas diferenciales a las cepas albariñas, y se convierten en las protagonistas del paisaje y patrimonio local.

Buena muestra de este patrimonio es el Pazo de Ximonde; una monumental edificación barroca donde fluyen fuentes, canales y estanques que riegan bosquetes de especies autóctonas.

Al abrigo de sus muros y belleza natural localizamos nuestra Bodega Barallobre y nuestras viñas que aún conservan cepas centenarias que atestiguan la gran tradición vitivinícola de la finca. Todo esto nos lleva a respetar la pureza del trabajo artesanal en la elaboración de nuestros mejores vinos.

Un proceso de maduración lento, donde se cuida y mimra cada detalle para obtener un vino albariño de autor a la altura de los mejores paladares y maridajes, con una reposada evolución en botella que alarga su vida y mejora todos sus matices.

NOTAS DE CATA

- Fase Visual: Amarillo verdoso con ribetes acerados, muy limpio y brillante.
- Fase olfativa: Aroma intenso y penetrante donde predominan las frutas de hueso como ciruela y melocotón. Además de notas cítricas que recuerdan al pomelo y limón; y florales como el azahar que nos evocan el mundo vegetal del limonero y las hierbas de tocador.
- Fase Gustativa: Poderoso, elegante, de entrada dócil con un gusto franco e intenso, de paso cremoso, intenso y fresco, con ligeras sensaciones salinas. Su flavor retronasal es esplendoroso, evocando multitud de sensaciones y con un gratisimo post-gusto.

MARIDAJE

Ideal para degustar con pescados como lubina o mero, en cocina de fusión, arroces de mar y montaña, fideuás, caza de pluma y cortes selectos de ternera.

Pareja perfecta de mariscos, pescados azules en cualquier preparación, incluso marinados y ahumados. Excepcional maridaje con jamón ibérico.

Enólogo: José Manuel Martínez Juste
Denominación de Origen: Rías Baixas
Zona de producción: Ribera del Ulla
Variedad: 100% Albariño
Fecha de vendimia: Última semana Sept. de 2024
Fecha de embotellado: 4 de Agosto de 2025
Grado Alcohólico: 13,5 % Vol
Acidez total: 7 gr/litro
Acidez volátil: 0,34 gr/litro
Azúcares reductores: 2,57 gr/litro
Botellas elaboradas: 30.971 botellas de 75 cl.

Alérgenos: contiene sulfitos



PAZO DE XIMONDE

San Miguel de Sarandón 15886 Vedra (A Coruña)