

Cando a emoción
se comparte

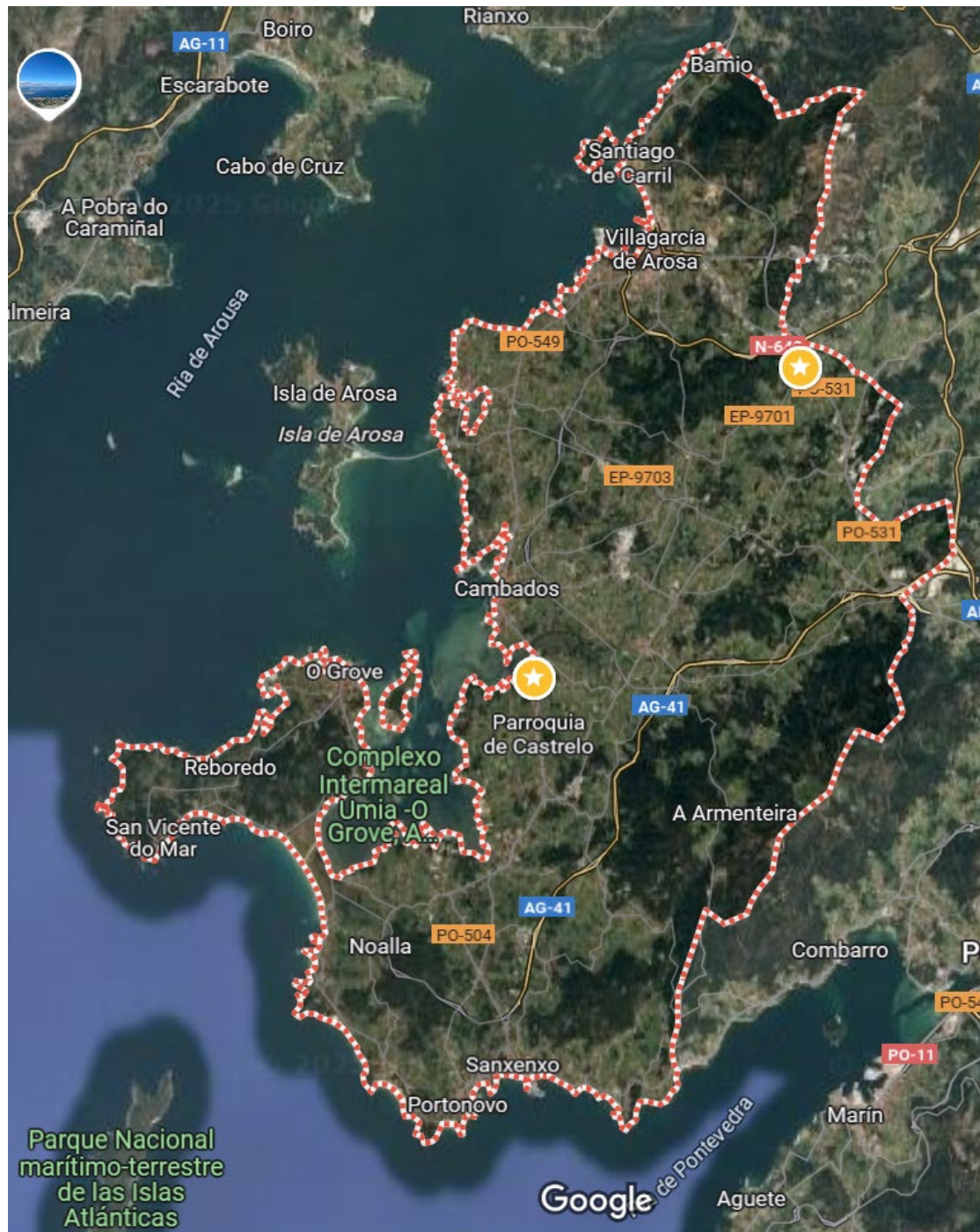


D.O. RÍAS BAIXAS

- ORIGEN
 - Fundada en 1988
- ZONA:
 - Comprende gran parte de la provincia de Pontevedra y una pequeña parte en Coruña.
 - Dividida en 5 Sub-zonas:
 - Valle del Salnés / Condado / O Rosal / Ribeira do Ulla y Soutomaior.

D.O. RÍAS BAIXAS





D.O. RÍAS BAIXAS

- VARIEDADES PRINCIPALES:
 - Albariño (96%) / Caiño / Loureiro / Treixadura / Godello / Torrontés / Espadeiro / Mencía...
 - Albariño: variedad blanca, racimo pequeño y con baya redonda y también pequeña. Piel gruesa, intensidad aromática alta.
- PRODUCCIÓN:
 - 42 millones de kilos aprox. (2024).
- CLIMA:
 - Atlántico: temperaturas suaves (entre 10 °C y 25 °C), lluvias abundantes, alta humedad.
 - Carácter: frescura, acidez equilibrada, intensidad aromática...

D.O. RÍAS BAIXAS

- SUELO:
 - Suelos graníticos con ciertos depósitos de gravas, arenas y arcillas.
 - Carácter: Mineral.
- VIÑEDO:
 - Sistema tradicional de pérgola o emparrado.
 - Producción media: 10-12 mil kg/hectárea.
 - Vendimia 100% manual. La vendimia mecanizada está prohibida en la D.O. Rías Baixas.
 - Atomización de las parcelas; Minifundios.



- ORIGEN:
 - Fundada en 1988 como *Bodegas Salnesur* por un pequeño grupo de viticultores.
 - Co-fundadora de la D.O. Rías Baixas.
 - Gran éxito de su buque insignia (**Condes de Albarei**) desde los inicios, siendo en 1991 el primer vino blanco español en ganar una medalla de oro en Burdeos.



- ACTUALIDAD:
 - Formada de 400 familias de viticultores.
- VIÑEDO:
 - 300 ha de superficie, más de 3.000 parcelas diferentes.
 - Muchos de nuestros viñedos están pegados a la Ría de Arousa con gran influencia del Océano Atlántico.



CONDES DE **ALBAREI**





CONDES DE
ALBAREI





- FILOSOFÍA:
 - Elaborar Albariños de la máxima calidad.
 - Trabajo y monitorización de viñedo (Proyecto Viñas Atlánticas), feromonas de confusión sexual, una técnica sostenible y efectiva contra la polilla de racimo.
 - Equilibrio: esperamos a la recogida de uva lo máximo posible buscando equilibrio entre acidez, aromas y alcohol.
 - Innovación: desde el inicio, Condes de Albarei ha sido pionero en elaboraciones especiales.



ALBAREI

- Elaboración clásica de blanco.
- Viñedos próximos a la Ría de Arousa.
- Viñedos de más de 20 años.
- Amarillo dorado con reflejos verdosos. Intensidad media-alta, con aromas florales y matices de frutas blancas. Hierbas aromáticas. En boca, el vino es fresco, amplio, redondo y con una marcada persistencia aromática. Toque salino.





MEJOR VINO JOVEN DE ESPAÑA



OTROS RECONOCIMIENTOS:

- DECANTER: 90 Pts.
- Peñín: 90 Pts.
- Guía de Vinos y Destilados de Galicia: ORO.





ENXEBRE

- Elaboración moderna basada en métodos tradicionales.
- Viñedos de más de 40 años.
- Maceración Carbónica Natural.
- Color amarillo dorado con reflejos verdosos. Buena intensidad aromática, dominando los aromas afrutados a manzana, melocotón, piña, sobre un sutil y elegante fondo de flores blancas. En la boca el vino es fresco, glicérico, con cuerpo y un final ligeramente amargo que le proporciona una gran personalidad y complejidad.





ALBAREI ÁINE

- Viñedos pegados a la Ría de Arousa.
- Uva influenciada por el “terral”.
- ÁINE: diosa celta hija del Dios del mar.
- Limpio, brillante, con color amarillo pajizo y reflejos verdosos. Intensidad aromática de marcado carácter floral, con una boca donde destaca la frescura, salinidad y potencia. Largo final de boca.





CONDES DE
ALBAREI

ALBAREI ÁINE





CARBALLO GALEGO

- Fermentación en barrica.
- Crianza sobre lías de 3 meses en barrica de roble gallego y francés.
- Color amarillo limón. Aromas cítricos (pomelo), de fruta de hueso (melocotón) y florales, se encuentra perfectamente integrado con notas aportadas por la barrica, tostados y vainilla. Es estructurado, glicérico y equilibrado, redondo, aterciopelado y complejo.





ALBAREI ORIXE

- ORIXE, es un viaje al pasado buscando elaborar un vino “rústico” basado en la elaboración de un vino tinto.
- Tras el despalillado llenamos 3 barricas abiertas (1/3 pasta de vendimia y 2/3 de mosto). Tiene lugar una maceración y fermentación en contacto con las pieles.
- Durante la fermentación se realizan bazuqueos y se van retirando poco a poco los hollejos.
- Crianza sobre lías en barrica de roble francés usado (3 meses). Crianza en botella de 2 años.





PAZO BAIÓN
MEJOR VINO
BLANCO
DE ESPAÑA
GUÍA VINOS
GOURMETS 2022

PAZO BAIÓN

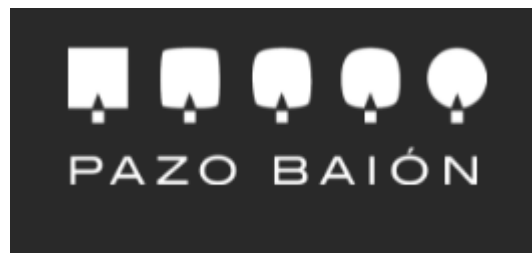


PREMIOS
de enoturismo

RUTAS
VinodEspaña

MEJOR RINCÓN
ENOTURÍSTICO
2016

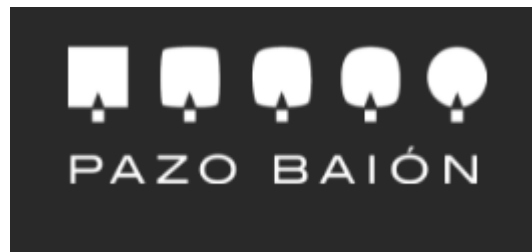




PAZO BAIÓN

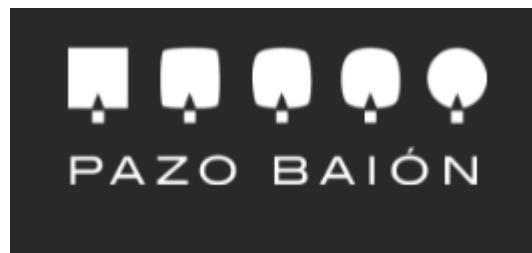
- Vino elaborado bajo concepto de finca (vino de pago).
- Media edad del viñedo; 45 años.
- Maceración pelicular.
- Crianza sobre lías de 9 meses.
- Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Intenso perfume varietal, predominando aromas florales (azahar y jazmín) y aromas frutales con recuerdos cítricos y notas tropicales. Es fresco, envolvente, mineral y largo, con un final persistente y aromático.





- RECONOCIMIENTOS.
 - Bacchus: ORO.
 - DECANTER: 92 Pts.
 - Guía de Vinos y Destilados de Galicia: ORO +.
 - Guía Vivir el Vino: mejor blanco de España 2024.
 - Peñín: 91 Pts.

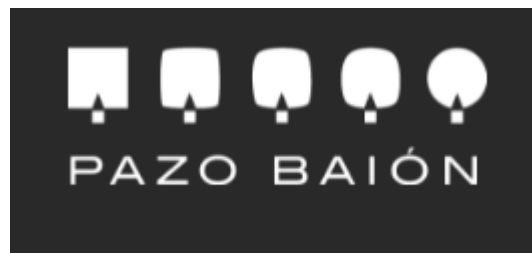




PAZO BAIÓN “VIDES DE FONTÁN”

- Parcelas altas de la finca y uva madura.
- Maceración pelicular.
- Crianza sobre lías de 2 años. 1 año parte del vino en Roble francés y parte en hormigón. El segundo año en Inox.
- Aromas de flores blancas (azahar y jazmín), fruta de hueso y cítricos, con integradas notas de tostados y especiados. En boca es fresco y equilibrado, buena estructura, graso, envolvente, mineral y de largo desarrollo en boca.





PAZO BAIÓN “VIDES DE FONTÁN”



Cando a emoción
se comparte

