

Granbazán

ALBARIÑO

CONTRAPUNTO

Despalillado seguido de una corta maceración en frío. Fermentación controlada en depósito de acero inoxidable. Embotellado después de tres meses de finalizada la fermentación.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido, límpido y brillante. Alta intensidad aromática, joven, pura expresión frutal, chirimoya, piña y pomelo. En boca es ligero, delicado y directo, extremadamente fresco, equilibrado y de persistencia media.

