

Granbazán

ALBARIÑO

ETIQUETA ÁMBAR

Despalillado y maceración en frío de 6 a 8 horas. Fermentación controlada en depósito de acero inoxidable. Trabajo de lías finas. Embotellado 8 meses después de finalizada la fermentación.

NOTAS DE CATA

A la vista cautivan sus reflejos brillantes sobre un fondo amarillo pálido. De alta intensidad aromática, en nariz predominan las notas tropicales como el litchi, fruta de la pasión y la guayaba, enmarcada en el característico perfil cítrico y floral de la variedad. En boca es una explosión de sabores donde la acidez y la salinidad son los protagonistas. Singular es su untuosidad y final persistente.

