

Granbazán

ALBARIÑO

DON ÁLVARO DE BAZÁN

Elaborado a partir de las uvas procedentes de cepas viejas de la parte más alta de la finca de Tremoedo. Despalillado y maceación en frío de 8 a 10 horas. Fermentación controlado en depósito de acero inoxidable. Los mejores vinos obtenidos de esta selección se mantienen sobre sus lías durante dos años antes de ser embotellados.

NOTAS DE CATA

Amarillo intenso con tonos dorados. Limpio y brillante. En nariz es muy complejo y elegante, destacan las notas a flores, mimosa, acacia, frutas blancas maduras, frutos de hueso, nueces, toffee, sobre un fondo marino. En boca es fresco, sabroso, con mucho volumen, largo y equilibrado.

