

Granbazán

ALBARIÑO

ETIQUETA VERDE

Despalillado y maceración en frío de 6 a 8 horas. Fermentación controlada en depósito de acero inoxidable. Descanso sobre sus lías finas sin *batonage*. Embotellado de 4 a 5 meses finalizada la fermentación.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido brillante, con tenues reflejos verdosos. En nariz es fresco, directo y austero, muy cítrico, frutas blancas y melón verde.

En boca es ligero, elegante y sedoso, con marcada acidez y agradable tensión. Destaca su largo final salino.

