

Granbazán

ALBARIÑO

LIMOUSIN

El proyecto de este vino comenzó a finales de los años 80, cuando se empezaron a hacer los primeros experimentos con barricas de roble francés. Durante las últimas cosechas, la técnica se ha ido depurando hasta lograr un vino con un perfecto equilibrio entre madera y fruta. Selección de las mejores uvas de la finca de Tremoedo. Despalillado y macerado en frío de 8 a 10 horas. Fermentación controlada.

Se baja a barrica de roble francés de 225 y 600 L. en el último tercio de la fermentación y se cría con sus lías hasta 4 meses.

NOTAS DE CATA

Brillante, de color amarillo pálido. En nariz, muy complejo, flores blancas, fruta de hueso con recuerdos a albaricoque y aromas procedentes de la delicada crianza: torrefactos, vainilla y ahumados muy sutiles para respetar el aroma varietal. En boca es untuoso, fresco de final seco, con una retronasal muy varietal con toques especiados, muy larga persistencia.

