

Granbazán

ALBARIÑO



Bodegas Granbazán está ubicada en pleno corazón del Valle del Salnés. Una constante en el proyecto ha sido poner el máximo empeño en la plantación y el cuidado del viñedo, seleccionando la mejor uva.

Fair'n Green

La única certificación internacional integral para viticultura de origen alemán.

LIMOUSIN 2021

Cómo nace...

El proyecto comenzó a finales de los años 80, cuando se empezaron a hacer los primeros experimentos con barricas de roble francés. Granbazán Limousin es el primer vino albariño clasificado como Rías Baixas Barrica en la Denominación de Origen. Durante las últimas cosechas, la técnica se ha ido depurando hasta lograr un vino con un perfecto equilibrio. Las uvas proceden de la Finca Tremoedo, con muy bajos rendimientos, donde se han hecho podas en verde, deshojado y donde las vides de más de 40 años crecen sobre suelos de "xabre" o "granito meteorizado".

Denominación de Origen Rías Baixas

Variedad Albariño

Fermentación entre 15-17° C

Producción 11.600 botellas de 0,75 L

Vinificación

Selección de las mejores uvas de la Finca Tremoedo. Despalillado y macerado en frío de 10 a 14 horas. Fermentación controlada en acero inoxidable, crianza en barrica de roble francés desde el último tercio de la fermentación alcohólica hasta un mínimo de 4 meses y 18 meses más en depósito de acero inoxidable.

Temperatura de servicio 10-12° C

Graduación 13,21% (Desviación > 0,2)

Acidez total 7,61 g/l ATH Desviación > 0,5)

Acidez volátil 0,35 Ác. acético g/l (Desviación > 0,11)

Ph 3,38 (Desviación 0,12)

Azúcar residual 3,80

Nota de cata

Color amarillo intenso, limpio y brillante. Aromas a pera madura, níspero e higo. El fondo es profundo con recuerdos a chocolate blanco, pólvora y finas hierbas como el orégano y el tomillo.

En boca entra sutil para dar paso a una marcada tensión. El nervio y la salinidad dominan el paso por boca. El final es de una armoniosa persistencia.

Alérgenos



www.bodegasgranbazan.com