

# 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.

## DON ÁLVARO DE BAZÁN 2021

### Cómo nace...

Don Álvaro de Bazán nace en 2003 con el ánimo de elaborar un vino que exprese genuinamente el terroño de la parte más alta de la suave ladera donde está emplazada nuestra bodega. Bajo el xabre (granito meteorizado) la roca madre aflora a poca profundidad, este es el escenario en donde las parras logran dar fruto en condiciones muy austeras.

D.O. Rías Baixas

Variedad Albariño

Fermentación entre 15-17 °C

Producción 9.000 botellas de 0,75 L  
300 botellas de 1,5 L

### Vinificación

Despalillado y maceración en frío de 10 a 12 horas. Fermentación a temperatura controlada en acero inoxidable y posterior crianza en fudre de roble francés de bosque austriaco-alemán por un mínimo de 24 meses.

Temperatura de servicio 10-12° C

Graduación 12,90% (Desviación > 0,2)

Acidez total 7,63 g/l ATH (Desviación > 0,5)

Acidez volátil 0,50 g/l Ác. Acético (Desviación > 0,11)

pH 3,29 (Desviación 0,12)

Azúcar residual 2,7

### Nota de cata

Color amarillo con reflejos dorados intensos. En nariz se muestran notas frutales como la ciruela blanca, el pomelo amarillo y níspero, sobre un fondo ligeramente floral y herbáceo, que recuerda a la flor de azahar y hierbas como el té verde, el laurel y algas.

En boca es un vino vivaz con una acidez marcada, casi eléctrico, dando paso a su salinidad característica con ligeros recuerdos a bajamar y largo final.

Alérgenos



[www.bodegasgranbazan.com](http://www.bodegasgranbazan.com)