

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.

VEIGALOBOS 2021

Cómo nace...

En busca de nuevos horizontes Bodegas Granbazán ha querido profundizar en la técnica de maceración y fermentación en presencia de pieles, poco utilizada en Rías Baixas y propia de zonas como Georgia, Eslovenia, Norte de Italia y Austria.

Veigalobos nace en la añada 2018 y la uva proviene principalmente de nuestra Finca Coba de Lobos emplazada en la ribera del río Umia en la parroquia de San Adrián, en Cambados.

1.200 vides por hectárea crecen en suelo arenoso derivado de la descomposición de la roca granítica, con presencia de material fino de tipo arcilloso traído por la escorrentía del río Umia a través de los siglos.

D.O. Rías Baixas

Variedad Albariño

Fermentación entre 15-17 °C

Producción 2.667 botellas de 0,75 L

Vinificación

Criomaceración de 4 días y posterior fermentación controlada en depósito de acero inoxidable en presencia de hollejos, criado en sus lías finas durante 35 meses.

Temperatura de servicio 10-14° C

Graduación 13,4%

Acidez total 5,59 g/l ATH

Acidez volátil 0,40 g/l

pH 3,50

Azúcar residual 2,2

Nota de cata

Amarillo tenue con reflejos anaranjados. En nariz muestra una gran intensidad aromática. Predomina lo floral, flor de gardenia, flor de hibisco y rosas. La fruta madura recuerda a la ciruela amarilla y al caqui persimon. sutil recuerdo al chocolate blanco y notas herbales como el tomillo y la hierbaluisa.

En boca la entrada es potente. Es un vino goloso de mucho volumen, balanceada acidez y final sedoso.

Alérgenos

