

# 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.

## GRANBAZÁN EXTRA BRUT

### Cómo nace...

Albariño Granbazán Extra Brut nace de nuestro incesante ánimo de mostrar la versatilidad de esta noble variedad, de potenciar su capacidad de mostrar distintas aristas de un producto a partir de una misma materia prima cultivada en distintos rincones de esta privilegiada Denominación de Origen.

Bodega clásica pero innovadora, bajo esta dualidad que ha caracterizado a Bodegas Granbazán en sus más de 40 años de historia, es que hemos querido expandir nuestro horizonte de albariños tranquilos comenzando con pruebas en la elaboración de vinos base de espumosos de calidad desde el año 2018, conmemorando así la elaboración de espumosos gallegos que data desde la década de los años 20.

Las uvas provienen de la zona más al norte de la Denominación de Origen Rías Baixas, en el municipio de Vedra, al norte del río Ulla. Aquí, al final de la temporada estival, las uvas alcanzan una baja graduación y mantienen una crispante acidez, lo que lo hace el lugar perfecto para la elaboración de vinos base. Son suelos algo más profundos en comparación al Salnés, con presencia de material derivado de rocas metamórficas y ricos en materia orgánica.

**D.O.** Rías Baixas

**Variedad** Albariño

**Fermentación** entre 15-17 °C

**Producción** 3.000 botellas de 0,75 L

### Vinificación

Bajo el método clásico y rotado a mano, hemos dejado descansar la botella un mínimo de 24 meses antes de realzar el degüelle.

**Temperatura de servicio** 8-10° C

**Graduación** 12,65% (Desviación > 0,2)

**Acidez total** 7,82 g/l ATH (Desviación > 0,11)

**Acidez volátil** 0,34 g/l Ac. Acético (Desviación > 0,11)

**pH** 3,28 (Desviación 0,12)

**P** 6,70 kg/cm<sup>2</sup>

**Azúcar residual** 0,8

### Nota de cata

Color amarillo pajizo brillante, corona de espuma persistente y burbuja fina y continua. En nariz presenta una intensidad media con notas a fruta verde como la manzana, potenciando los aromas derivados de la crianza sin perder tipicidad varietal. En boca se percibe mucha tensión y salinidad en el paladar realizada con su fino perlage.

Alérgenos

