

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.

CONTRAPUNTO 2024

Cómo nace...

Contrapunto es la combinación armoniosa de distintas melodías.

Cada una de las notas sensoriales tiene su propia melodía y todas apiñadas, dejan un eco y en el postgusto una expresión polifónica.

Denominación de Origen Rías Baixas

Variedad Albariño

Fermentación entre 15-17° C

Producción 40.000 botellas de 0,75 L

Vinificación

Despalillado seguido de corta maceración en frío. Fermentación controlada en depósito de acero inoxidable y embotellado tras 3 meses finalizada la fermentación.

Temperatura de servicio 10-12° C

Graduación 12,7% (Desviación $\pm 0,2$)

Acidez total 7,21 g/l ATH (Desviación $\pm 0,4$)

Acidez volátil 0,44 g/l

Ác. acético g/l (Desviación $\pm 0,1$)

pH 3,52 (Desviación 0,12)

Azúcar residual 3,1 g/l (Desviación $\pm 0,5$)

Nota de cata

Amarillo brillante muy tenue casi translúcido.

En nariz es de intensidad media, jovial y honesta expresión de la variedad. Pera, fruta de hueso, mandarina y jengibre. A su vez un fondo con flor de azahar, hierba fresca y mentol.

En boca entra de manera explosiva. La acidez y salinidad armonizan en un vino delicado de cuerpo ligero, pero con mucha personalidad. Su final es sabroso y de persistencia media.

Ingredientes

Alérgenos



www.bodegasgranbazan.com