

# 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.

## ETIQUETA VERDE 2024

### Cómo nace...

Granbazán trabaja hace más de 30 años con alrededor de 80 familias dedicadas a la viticultura de las zonas de Cambados, Vilanova y Meaño, en el corazón del Valle del Salnés.

Este vino representa el trabajo y pasión de nuestros viticultores plasmado en más de 100 microparcels cultivadas en suelo granítico junto a la Ría de Arousa.

**Denominación de Origen** Rías Baixas

**Variedad** Albariño

**Fermentación** entre 15-17° C

**Producción** 345.000 botellas de 0,75 L  
1.300 botellas Magnum

### Vinificación

Despalillado y maceración en frío de 6 a 8 horas.

Fermentación controlada en depósito de acero inoxidable y descanso sobre sus lías finas sin *bâtonnage*. Embotellado tras 4 o 5 meses finalizada la fermentación.

**Temperatura de servicio** 10-12° C

**Graduación** 13,2% (Desviación  $\pm 0,2$ )

**Acidez total** 7,90 g/l ATH (Desviación  $\pm 0,4$ )

**Acidez volátil** 0,46 g/l Ác. acético (Desviación  $\pm 0,1$ )

**pH** 3,35

**Azúcar residual** 1,6 g/l (Desviación  $\pm 0,5$ )

### Nota de cata

Color amarillo eléctrico con reflejos verdosos, limpio y brillante.

En nariz es de alta intensidad aromática con explosión de aromas cítricos, melón piel de sapo, tarta de limón, hinojo, hierbaluisa y manzanilla fresca.

En boca entra delicado, salino desde el primer momento. La acidez es crocante, potente y domina el paso por boca para luego dejar una sutil y agradable sensación de fluidez, de delicadeza de sabores, aún con cierta profundidad. Sorprende su larga persistencia.

### Ingredientes

Alérgenos



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