



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.

LIMOUSIN 2022

Cómo nace...

El proyecto comenzó a finales de los años 80, cuando se empezaron a hacer los primeros experimentos con barricas de roble francés. Granbazán Limousin es el primer vino albariño clasificado como Rías Baixas Barrica en la Denominación de Origen. Durante las últimas cosechas, la técnica se ha ido depurando hasta lograr un vino con un perfecto equilibrio. Las uvas proceden de la Finca Tremoedo, con muy bajos rendimientos, donde se han hecho podas en verde, deshojado y donde las vides de más de 40 años crecen sobre suelos de "xabre" o "granito meteorizado".

Denominación de Origen Rías Baixas Variedad Albariño Fermentación entre 15-17° C

Producción 12.000 botellas de 0,75 L

Vinificación

Selección de las mejores uvas de la Finca Tremoedo. Despalillado y macerado en frío de 10 a 14 horas. Fermentación controlada en acero inoxidable, crianza en barrica de roble francés desde el último tercio de la fermentación alcohólica hasta un mínimo de 4 meses y 18 meses más en depósito de acero inoxidable.

Temperatura de servicio 10-12° C

Graduación 13,5% (Desviación ± 0,2)

Acidez total 6,76 g/I ATH (Desviación ± 0,4)

Acidez volátil 0,46 g/l Ác. acético g/l (Desviación ± 0,1)

85,8 **Hq**

Azúcar residual 2,9 g/l (Desviación ± 0,5)

Nota de cata

Amarillo pajizo con reflejos dorados, translúcido y brillante.

En nariz es goloso e intenso, membrillo, mango confitado y manzana en canela se integran con matices de cera de abeja, *toffe* y un delicado fondo a finas hierbas como el orégano y el romero.

En boca se muestra amplio y con carácter. De gran volumen, salino desde el primer trago, la acidez es armoniosa y acompaña en todo el recorrido. El final es persistente en donde renace un sutil recuerdo a bollería fina y ahumados.











