

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 ÁMBAR 2024

Cómo nace...

Etiqueta Ámbar nace tras más de 40 años de trabajo y perseverancia en nuestra Finca Tremoedo y de la mejor selección de uva de nuestros viticultores.

D.O. Rías Baixas

Variedad Albariño

Producción 177.000 botellas de 0,75 L
2.000 botellas de 1,5 L

Vinificación

Despalillado y maceración en frío de 8-10 horas. Fermentación controlada en depósito de acero inoxidable (15-17° C). Trabajo de lías finas con *bâtonnage* y embotellado 8 meses después de finalizada la fermentación.

Temperatura de servicio 10-12° C

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

Acidez total 7,85 g/l ATH (Desviación $\pm 0,4$)

Acidez volátil 0,35 g/l Ác. acético g/l (Desviación $\pm 0,1$)

pH 3,34

Azúcar residual 1,7 g/l (Desviación $\pm 0,5$)

Nota de cata

Color amarillo dorado, limpio y brillante.

En nariz es de intensidad aromática alta, despliega una compleja paleta de frutas amarillas y de invierno como el mirabel, el caqui o el níspero, entrelazadas con toques cítricos de lima y ralladura de yuzu. Acompañan delicados recuerdos de brioche, mantequilla fresca y un sutil matiz floral que evoca la flor de azahar.

En boca es envolvente desde el primer contacto, muestra una textura cremosa y pulida gracias al trabajo sobre lías, equilibrada por una acidez vibrante que aporta frescura y un largo final.

Alérgenos



www.bodegasgranbazan.com