

Granbazán

ALBARIÑO



Bodegas Granbazán

Ubicada en pleno corazón del Valle del Salnés. Una constante en el proyecto ha sido poner el máximo empeño en la plantación y cuidado del viñedo, seleccionando la mejor uva.

Fair'n Green

La única certificación internacional integral para viticultura de origen alemán.

ETIQUETA ÁMBAR 2025

Cómo nace...

Granbazán 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.

Denominación de Origen Rías Baixas

Variedad Albariño

Fermentación entre 15-17 °C

Producción 150.000 botellas de 0,75 l.
2.000 botellas Mágnun (1,5 l.)

Vinificación

Despalillado y maceración en frío de 8 A 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 13,50% (Desviación > 0,2)

Acidez total 7,10 g/l ATH (Desviación > 0,4)

Acidez volátil 0,37 g/l Ác. acético (Desviación > 0,1)

pH 3,30 (Desviación 0,12)

Azúcar residual 1,5 g/l (Desviación>0,5)

Nota de cata

Color amarillo intenso, limpio y brillante.

En nariz es de alta intensidad aromática, fruta amarilla y de hueso como nectarina, mirabel y níspero con toques cítricos de mandarina y ralladura de lima.

Acompañan delicados matices de bollería, masa madre y un sutil fondo floral que recuerda a la flor de jazmín. En boca es envolvente y muestra una textura cremosa, balanceada por una acidez vibrante que aporta frescura y un largo final

Ingredientes

Alérgenos



GALICIA
CALIDADE



www.bodegasgranbazan.com