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.

SANTALLA 2024

Cómo nace...

Este vino nace de una selección de fincas situadas en el ayuntamiento de Sanxenxo, concretamente en las parroquias de Villalonga y Nantes. Para nosotros, este territorio constituye una unidad de paisaje singular dentro del Salnés, profundamente distinta de aquella donde se encuentran la mayoría de nuestros viñedos, en Cambados y Vilanova.

Denominación de Origen Rías Baixas Albariño

Producción 3.070 botellas de 0,75 L

Temperatura de servicio 10-12º C

Graduación 13% (Desviación > 0,2)

Acidez total 8,20 g/l ATH (Desviación > 0,4)

Acidez volátil 0,47 g/l **(Desviación > 0,11)**

pH 3,21 (Desviación 0,12)

Azúcar residual 2,10 g/l (Desviación >0,5)

Nota de cata

Amarillo pálido, limpio y brillante, de aspecto casi translúcido.

En nariz es de perfil frío y mesurado, marcado por aromas de fruta de carne blanca, con recuerdos de pera Williams, melocotón paraguayo y chirimoya, acompañados de delicados matices cítricos.

A medida que evoluciona en la copa aparecen capas más complejas: piedra húmeda y tiza, junto a sutiles notas de mazapán y manzana asada. El conjunto se completa con un sutil fondo de brisa marina y salitre.

En boca muestra una entrada tensa y vertical, sostenida por una acidez firme y punzante, con cierta estructura que prolonga su recorrido. Presenta un marcado nervio, acompañado de profundidad y una definida sensación salina. Culmina en un final largo, fresco y sápido.

Alérgenos SO_2

Ingredientes

GALICIA CALIDADE

IFS International Featured Standards

FAIR'N GREEN

www.bodegasgranbazan.com