

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.

CONTRAPUNTO 2025

Cómo nace...

Contrapunto es la combinación armoniosa de distintas melodías.

Cada una de las notas sensoriales cuando se combinan dejan en el retrogusto el eco de una expresión polifónica.

Denominación de Origen Rías Baixas

Varietal Albariño

Fermentación entre 15-17 °C

Producción 40.000 botellas de 0,75 L (Tapón y Rosca)

Vinificación

Despalillado seguido de corta maceración en frío. Fermentación controlada en depósito de acero inoxidable y embotellado tras 3 meses finalizada la fermentación.

Temperatura de servicio 10-12° C

Graduación 13,19% (Desviación > 0,2)

Acidez total 6,64 g/l ATH (Desviación > 0,5)

Acidez volátil 0,36 g/l Ác. acético (Desviación > 0,11)

pH 3,37 (Desviación 0,12)

Azúcar residual 1,9 g/l

Nota de cata

Color amarillo pálido casi translúcido.

En nariz con una intensidad media alta, dominan la fruta de carne blanca nectarina, melocotón y mirabel. Ligeramente herbal y flor de acacia.

En boca con gran carácter varietal entra con personalidad; es jovial, limpio, fresco y de acidez balanceada. Con persistencia media y su final es sabroso y agradable.

Alérgenos



Ingredientes



www.bodegasgranbazan.com