

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 VERDE 2025

Cómo nace...

Granbazán trabaja hace más de 30 años con alrededor de 80 familias dedicadas a la viticultura de las zonas de Cambados, Vilanova y Meaño, en el corazón del Valle del Salnés.

Este vino representa el trabajo y pasión de nuestros viticultores plasmado en más de 100 microparcels cultivadas en suelo granítico junto a la Ría de Arousa.

Denominación de Origen Rías Baixas

Variedad Albariño

Fermentación entre 15-17 °C

Producción 350.000 botellas de 0,75 L
1.000 botellas de Magnum

Vinificación

Despalillado y maceración en frío de 6 a 8 horas.

Fermentación controlada en depósito de acero inoxidable y descanso sobre sus lías finas sin bâtonnage. Embotellado tras 4 o 5 meses de finalizada la fermentación.

Temperatura de servicio 10-12° C

Graduación 13,44% (Desviación > 0,2)

Acidez total 7,42 g/l ATH (Desviación > 0,5)

Acidez volátil 0,34 g/l Ác. acético (Desviación > 0,11)

pH 3,38 (Desviación 0,12)

Azúcar residual 1,7 g/l

Nota de cata

Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos.

En nariz con una intensidad media alta dominan la piel de cítricos, ralladura de limón y pomelo amarillo; junto con la manzana Reineta y la pera Williams Crisp. Hinojo, manzanilla, hierbaluisa y té blanco.

En boca es ligero de acidez vivaz y armoniosa, dejando esa sensación salina persistente.

Alérgenos



Ingredientes

