

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 el cuidado del viñedo, seleccionando la mejor uva.

Fair'n Green

La única certificación internacional integral para viticultura de origen alemán.

DON ÁLVARO DE BAZÁN 2022

Cómo nace...

Don Álvaro de Bazán nace en 2003 con el ánimo de elaborar un vino que exprese genuinamente el terroir de la parte más alta de la suave ladera donde está emplazada nuestra bodega. Bajo el xabre (granito meteorizado) la roca madre aflora a poca profundidad, este es el escenario en donde las parras logran dar fruto en condiciones muy austeras.

Denominación de Origen Rías Baixas

Variedad Albariño

Fermentación entre 15-17 °C

Producción 10.066 botellas de 0,75 L
100 botellas de 1,5 L

Vinificación

Despalillado y maceración en frío de 10 a 12 horas. Fermentación y posterior crianza en fudre de roble francés de bosque austriaco-alemán durante 12 meses y posterior crianza en acero inoxidable 12 meses más.

Temperatura de servicio 10-12° C

Graduación 13,50% (Desviación > 0,2)

Acidez total 7,10 g/l ATH (Desviación > 0,5)

Acidez volátil 0,50 g/l Ác. acético (Desviación > 0,11)

pH 3,38 (Desviación 0,12)

Azúcar residual 2,8 g/l

Nota de cata

Color amarillo con reflejos dorados. En nariz expresa fruta amarilla, mango confitado, mandarina y membrillo; con notas herbales como el anís, té verde y jazmín, cera de abeja y cuero.

En boca la acidez domina en la entrada; es untuoso profundo y con estructura.

La tensión es prolongada y precede a una salinidad placentera que acompaña su largo final.

Alérgenos



www.bodegasgranbazan.com