

Granbazán

ALBARIÑO

DON ÁLVARO DE BAZÁN 2020



Denominación

de Origen

Rías Baixas

Subzona

Valle del Salnés

Variedad

Albariño

Fermentación

Entre 15-17°C

Producción

9.180 Botellas de 0.75L
500 Botellas de 1,5 ltr.

Elaboración

Despalillado y maceración en frío de 10 a 12 horas. Fermentación a temperatura controlada en depósito de acero inoxidable. El vino de esta selección se mantiene sobre sus lías un mínimo de 2 años antes de ser embotellado.

Temp. Servicio

10-12°C

Graduación

13,90 (Desviación > 0.2)

NOTA DE CATA

Color amarillo opaco de reflejos dorados.

En nariz expresa la fruta amarilla, mango confitado, membrillo y mandarina sobre un fondo ligeramente herbal que recuerda al hinojo, la manzanilla y el té verde, con sutiles notas a cera de abeja y cuero.

En boca la acidez domina de entrada y da paso a una sabrosa untuosidad, la tensión es prolongada y precede a una salinidad placentera que acompaña su largo recorrido.