

# Granbazán

ALBARIÑO



Bodegas Granbazan está 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.

## ETIQUETA VERDE 2023

### Como nace...

Granbazan 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 Rias Baixas

Variedad Albariño

Fermentación entre 15 -17° C

Producción 300.000 botellas de 0,75L

### Vinificación

Despallado 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 ó 5 meses finalizada la fermentación.

Temperatura de servicio 10-12°C

Graduación 12,85 % ( Desviación >0.2 )

Acidez total 7,30 g/l ATH (Desviación >0,5)

Acidez volátil 0.41 g/l Ác. acético (Desviación > 0,11)

Ph 3.39 (Desviación 0.12)

Azúcar residual 1,7

### Nota de cata

Color amarillo pálido, limpio y brillante. En nariz se muestra jovial y expresivo dominando la fruta. Manzana granny smith, peladillo blanco y lima. Destacan las notas a hierbabuena, té verde y piedra húmeda.

Entra con personalidad vivaz y eléctrica. El paso en boca es ligero y agradable. El final es de persistencia media dominada por la salinidad.

### Alérgenos

