

Granbazán

ALBARIÑO



Bodegas Granbazán 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 ÁMBAR 2023

Cómo nace...

Etiqueta Ámbar nace tras más de 40 años de trabajo y perseverancia en nuestra Finca Tremoedo y de la mejor selección de uva de nuestros viticultores.

D.O. Rías Baixas

Variedad Albariño

Producción 165.000 botellas de 0,75 L

2.000 botellas de 1,5 L

Vinificación

Despalillado y maceración en frío de 8-10 horas. Fermentación controlada en depósito de acero inoxidable (15-17° C). Trabajo de lías finas con bâtonnage y embotellado 8 meses después de finalizada la fermentación.

Temperatura de servicio 10-12° C

Graduación 12,8% (Desviación > 0,2)

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

Acidez volátil 0,31 g/l

pH 3,38 (Desviación 0,12)

Azúcar residual 0,79

Nota de cata

Color amarillo intenso, brillante, limpio y translúcido.

En nariz es de una alta intensidad aromática que recuerda a la papaya, naranja de sangre y mandarina.

También notas a bollería, masa madre y florales como el jazmín.

En boca es pura viveza, su entrada es potente y a su vez de acidez marcada.

El final de boca es prolongado y salino.

Alérgenos



GALICIA
CALIDADE



IFS
International
Featured Standards



FAIR'N
GREEN

www.bodegasgranbazan.com