

Granbazán

ALBARIÑO
DON ÁLVARO DE BAZÁN

Ficha de cata: Granbazán D. Álvaro de Bazán 2014. Rías Baixas, Galicia, España

La cosecha 2014 fue húmeda y fría, especialmente Febrero y Marzo, produciendo un retraso en la brotación. La primavera fue fresca y húmeda, con un perfecto cuajado, al no haber precipitaciones. El invierno tuvo lugar bajo condiciones de escasas lluvias, con cierto stress hídrico, retrasando el ciclo vegetativo de la vid. La vendimia se realizó a finales octubre, después de un septiembre con bajas precipitaciones, consiguiendo la madurez óptima en semillas y pieles.

Vinificación: La uva se vendimió cuidadosamente a mano con selección de fruta en viñedo de Tremoedo, y en mesa de selección en bodega. Se despalilló, seguido de un enfriado de la pasta de vendimia con separación de mosto flor. Fermentación a baja temperatura durante 3 semanas, trasiega, y descanso sobre lías finas durante 12 meses con *battonages* medios de 2 veces por mes. Descanso en botellero 6 meses antes de salir al mercado.

De esta singular añada, se han seleccionado y embotellado 5,466 botellas de 75 cl.

Nota de cata: Amarillo pajizo con tonos verdes. Limpio y brillante. En nariz, destacan los aromas a flores, mimosa, acacia, frutas blancas –manzana, pera- cítricos, lías finas, sobre fondo mineral. En boca es fresco, con mucho volumen, cítrico, floral, largo y equilibrado, Feb 2016.

Premios y menciones

- ✓ Medalla de plata, Concurso Añadas de Oro, DO Rías Baixas, 2010.
- ✓ Guía Peñín 2011: 92 pts.
- ✓ Vino+Gastronomía. Guía los 300 mejores vinos de España 2012. 90 pts.
- ✓ Wine Advocate (Robert Parker) #195. Junio 2011: 90 pts.
- ✓ Bacchus 2012: Medalla plata.
- ✓ Decanter UK. 2012: "Highly recommended" 92 pts.
- ✓ Restauradores; Los mejores vinos españoles 2012. 94.5 pts.
- ✓ Mejor vinos albariño del mundo. Medalla "Gran albariño de oro". Premios Internacionales Albariños al Mundo, Unión Española de Catadores, 2013.
- ✓ Guía de vinos Palacio del Hierro México 2013, 90 pts.
- ✓ Guía Repsol vinos 2013, 93 pts.
- ✓ Guía Peñín 2014, 93 pts.
- ✓ Guía Intervinos 2014, 93 pts.
- ✓ Guía Stephen Tanzer 2014, 92 pts.
- ✓ Medalla de bronce en Challenge International du Vin, Bordeaux 2016.

Detalles

D.O.	Rías Baixas
Tipo de uva:	Albariño 100%
Nivel de alcohol	12.5 % by vol.
Acidez total	7.5 g/l
Azúcar residual	4.2 g/l
Clima:	Atlántico húmedo
Tipo de suelo	Granito buen drenante
Potencial de envejecimiento:	Excelente evolución hasta 10 años.
Formato:	Botella de 75 cl.
Temp. de servicio	10 -12 °C/ 50-52 F



Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Granbazán y la viticultura de la DO Rías Baixas

El viñedo más grande, es de 13.5 Ha., y es que le da la personalidad a los vinos de la familia Granbazán. Orientado al levante, con ligera caída, descansa sobre suelos pobres, poco profundos y con abundancia de granito descompuesto. El método de conducción empleado, es la "parra", a unos 2 metros por encima del suelo para maximizar la exposición al viento, y disminuir la humedad. La plantación goza de una densidad muy baja, con un promedio de 800 plantas por hectárea.

Los viñedos, apenas se labran y es habitual que tengan cobertura vegetal natural: menta, diente de león, entre otras hierbas. No se usan herbicidas, ni fertilizantes de síntesis química. Se está trabajando para conseguir una certificación de viñedo sostenible y biodinámico, reduciendo cada año el impacto medioambiental.