

Granbazán

ALBARIÑO
Limousin

La cosecha 2015 se ha caracterizado por una ausencia prácticamente total de precipitaciones en la época estival. El invierno fue el más seco y frío de los últimos años, con temperaturas medias en torno a 10°C, y precipitaciones de 120 l./m2 entre enero y marzo. La brotación vino con retraso, motivada, sobre todo, por la persistencia de las temperaturas frías. La ausencia de precipitaciones y las temperatura moderadas de la primavera contribuyeron a que la tasa de cuajado fuera muy alta. Asimismo, el engorde de las uvas y el crecimiento de vegetación fueron bajos, provocado una mayor relación pulpa-hollejo y un menor rendimiento por hectárea. Las lluvias llegaron en junio, reduciendo el stress de la planta y ayudando a su desarrollo. El final de la verano fue seco, y la vendimia comenzó a finales de septiembre.

Ligeras lluvias semanas antes de la vendimia, ayudaron a hidratar las bayas, limpiar el polvo de los hollejos y favorecer la maduración (azúcares y ácidos). La vendimia se realizó en un periodo bastante largo de tiempo, con una exhaustiva selección de uva de la finca de Tremeoedo, en la parte más alta del viñedo, con una excelente ventilación y suelos pobres.

La uva cuidadosamente se vendimió a mano con selección de fruta en viñedo y en mesa de selección en bodega. Se despallilló, seguido de una enfiado de la pasta de vendimia, por debajo de los 9°C, y macerándose durante un mínimo de 8 horas, para incrementar la carga fenólica. El mosto flor –separado sólo con la fuerza de la gravedad- se separó y fermentó durante 10 días en depósitos de acero inoxidable por debajo de 20 °C. Antes de acabar la fermentación alcohólica, se rellenaron las barricas de roble francés para acabar la fermentación alcohólica. La crianza en barricas duró 6 meses y estuvo descansado sobre lías finas con *battonage* cada 2 semanas.

Nota de cata: Amarillo pajizo de tonalidad verdosa, de intensidad media, hierbas aromáticas, laurel, hinojo, notas balsámicas, ligeramente especiado, flores blancas (mimosas), finas notas ahumadas y fruta de hueso. Boca fresco, fruta de hueso y retronasal floral, graso



Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ficha técnica

D.O.	Rías Baixas
Tipo de uva	Albariño 100%
Graduación	12.9 % by vol.
Acidez total	7.05 g/l
Azúcar residual:	3.8 g/l
Clima:	Atlántico
Tipo de suelo:	Granítico meteorizado
Crianza:	6 meses barricas 500 & 600 L.
Consumo:	4+ años
Temp. servicio	10 -12 °C/ 50-52 F

Hechos

- Primer vino albariño madurado en barricas de roble.
- Maturado 6 meses en barricas de roble francés (Allier)
- 9648 botellas seleccionadas de 75cl. de esta especial añada.
- Elaborado con mosto lágrima macerado en frío.
- Vino de guarda. Perfecta evolución en botella para los próximos 5 años.

Premios y reconocimientos

- Concours Mondial of Bruxelles, 2007. **Gran Medalla de Oro.**
- Premios Decanter R.U.2009, **Medalla de plata.**
- Guía Vivir el Vino 2010: **92 pts.**
- Guía Peñín 2012: **93 pts.**
- Vino+Gastronomía; Guía los 300 mejores vinos de 2013: **91 pts.**
- Guía Intervinos 2013, **94 pts.**
- Wine Advocate (Robert Parker). Feb 2013: **91pts.**
- International Wine Guide 2013. **Medalla de oro.**
- Guía Peñín 2013: **93 pts.**
- Vivir el vino, Agosto 2014. **95 pts.**
- **Ganador** concurso Cepa de España, Bodega Los Reyes, 2015, Madrid.
- Medalla de **oro**, y 92.5 puntos Guía de Vinos Xtreme 2015, de Akata Vino.
- **Ganador** premios. Gallaecia. Asociación gallega sumilleres 2015.
- Guía Peñín 2016: **91 pts.**