

# Granbazán

ALBARIÑO

Etiqueta Ámbar

Ficha de cata: Granbazán Etiqueta Ámbar 2015, DO Rías Baixas, Galicia, España

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 temperaturas 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.

Granbazán ámbar es el vino **buque insignia** de la bodega Granbazán; selección de fruta en viñedo y bodega, separación de mosto flor, exhaustivo control de la fermentación, contacto sobre lías finas, y sueño en botellero contribuyeron a que este vino se convirtiera en un clásico de las Rías Baixas.

**Vinificación:** Selección de uva en finca y bodega. Suave despalillado y maceración en frío (6-8° C) durante ocho horas aproximadamente. El mosto lágrima se desliza suavemente **por gravedad**. Comienzo de fermentación alcohólica espontánea. Tiempo de fermentación 2 semanas. Desfangado, trasiega y descanso sobre lías finas 3 meses.

## Últimos premios y menciones:

- ✓ Guía Intervinos 2013, **92 pts.**
- ✓ Guía Peñín 2013, **91 pts.**
- ✓ Stephen Tanzer's IWC 2013, **91 pts.**
- ✓ The Wine Advocate ( Robert Parker). Feb 2013, **92pts.**
- ✓ Wine Enthusiast 2014: **91 pts.**
- ✓ Guía de vinos Restauradores 2014, **90.5 pts.**
- ✓ International Wine Guide 2014, **Medalla de oro.**
- ✓ Guía Intervinos 2014, **92 pts.**
- ✓ Guía Repsol 2015, **91 pts.**
- ✓ **Ganador** Wines from Spain Awards 2015, UK.
- ✓ Wine Enthusiast 2015, **91 pts.**
- ✓ Guía Peñín 2016, **89 pts.**
- ✓ Stephen Tanzer's IWC 2015, **91 pts.**
- ✓ Revista Club de Gourmets 2016, **92 pts.**
- ✓ Bordeaux Challenge International du Vin 2016, **medalla de Oro.**
- ✓ International Wine Challenge 2016, medalla de **bronce.**

## Notas de cata:

De color dorado pálido, con destellos verdosos en el ribete. Gran complejidad en nariz, de marcadas características varietales, donde se combinan aromas de fruta madura, con toques balsámicos, flores blancas, fruta con hueso y hierba seca. Su entrada en boca es muy varietal, con una acidez muy equilibrada, resultando muy sabroso, amplio y vivo, con una larga persistencia en boca.

## Detalles:

Tipo de uva:	Albariño 100%
Nivel de alcohol	12.75 % by vol.
Acidez total	6.70 g/l
Azúcar residual	3.8 g/l
Clima	Atlántico húmedo
Tipo de suelo	Granito buen drenante
Potencial de envejecimiento:	Excelente evolución hasta 2020
Temp de servicio	10 -12 °C/ 50-52 F



Rías Baixas  
DENOMINACION DE ORIGEN

## La viticultura y las Rías Baixas

El viñedo de Tremoedo, situado en Vilanova de Arousa, en pleno valle del Salnés, marca la personalidad de este vino. La orientación del viñedo hacia el Este, con ligera caída, la riqueza orgánica del suelo, junto con el fondo de granito, le aportan unos aromas y estructura muy identificativos.

Las vides se plantan "en parra", a unos 2 metros por encima del suelo para maximizar la exposición al viento, y la disminución de la humedad. La cobertura del suelo, con diversos tipos de hierba, ayudan a fijar nutrientes y evitar la erosión del suelo. No se usan fertilizantes de síntesis químico ni herbicidas. Están trabajando activamente para conseguir un viñedo con certificación orgánica, minimizando el impacto en el medio ambiente.

Contacto: Agro de Bazán S.A., Tremoedo 46. 36628 Vilanova de Arousa, Pontevedra, Galicia, España.  
agrodebazan@agrodebazan.com | www.agrodebazan.com | Tel. (+34) 986 555 562

RRSS: Twitter, Facebook. Instagram: @agrodebazan