

Granbazán

ALBARIÑO

Etiqueta Verde

Ficha de producto: Granbazán Verde 2015, DO Rías Baixas, 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, provocando 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 del verano fue seco, y la vendimia comenzó a finales de septiembre.

Granbazán Etiqueta Verde, es un vino monovarietal de albariño con todo el *estilo clásico del Valle del Salnés*, en el corazón de las Rías Baixas. Sin fermentación maloláctica. Destacamos sus mineralidad, refrescante acidez y posgusto ligeramente salino.

Elaboración: vendimia manual en cajas de 18 kg, despalillado, maceración en frío 6-8 °C, mezcla de mostos flor y muy suaves prensadas. Fermentación a baja temperatura durante 2 semanas, crianza sobre lías finas 3 meses, seguidip de una suave filtración y embotellado temprano.

Detalles:

D.O.	Rías Baixas
Uvas	Albariño 100%
Alcohol.	12.8 % by vol.
A.T. en H ₂ T	7 g/l
Azúcar residual	2.8 g/l
Clima:	Atlantic
Tipo suelo:	Granito descompuesto
Potencial de envejecimiento:	Excelente hasta 2019
Formato:	Botella de 75 cl. y de 375 ml.
Temperatura de servicio:	10 -12 °C/ 50-52 F

Nota de cata:

De color amarillo pajizo brillante, con reflejos verdes. Aromas cítricos, flores, hierbas aromáticas, recuerdos a fruta tropical. En boca es fresco, untuoso, seco con posgusto salino.

Premios y menciones:

- ✓ Guía Peñín 2012: 90 pts.
- ✓ Wine Advocate. Robert Parker. Feb 2013, 90 pts.
- ✓ Stephen Tanzer's International Wine Cellar, 90 pts.
- ✓ Wine Enthusiast 2013, 90 pts.
- ✓ Intervinos 2014, 90 pts.
- ✓ Guía Peñín 2014, 90 pts.
- ✓ Stephen Tanzer's International Wine Cellar 2014. USA, 89 pts.
- ✓ Guía Repsol 2014, 92 pts.
- ✓ Wine Enthusiast 2015, 89 pts.
- ✓ Guía de vinos Gourmets 2016, 92 pts.
- ✓ Guía Peñín 2016, 88 pts.
- ✓ Wine Spectator TOP 100 values in 2015: Granbazán verde, 89 pts.
- ✓ Guía de vinos ABC 2016: 90 pts.



Rías Baixas
DENOMINACIÓN 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 química ni herbicidas. Están activamente trabajando 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