

# Granbazán

ALBARIÑO  
Limousin

## Ficha de cata: Granbazán limousin albariño 2014, DO Rías Baixas

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 envero tuvo lugar bajo condiciones de escasa precipitación, con cierto estrés hídrico, retrasando el ciclo vegetativo de la vid. La vendimia se realizó a finales de octubre, después de un septiembre con bajas precipitaciones, consiguiendo madurez en aromas, semillas y pieles.

La uva se vendimió cuidadosamente a mano con selección de fruta en viñedo y en mesa de selección en bodega. Se despalilló, seguida de un enfriado 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 – 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 para acabar la fermentación alcohólica. Una vez concluida ésta, se vaciaron las barricas, se retiraron las borras, y se volvieron a rellenar. La crianza duró 6 meses, sobre sus lías finas con *battonage* periódico 2 veces por semana.

De esta añada, se seleccionaron y embotellaron 6925 botellas de 75 cl.

*Nota de cata:* Amarillo pajizo de tonalidad verdosa, limpio y brillante. Nariz de intensidad media-alta, destacando hierbas aromáticas, laurel, menta-poleo, balsámicos, comino, nuez moscada, frutas de hueso, con ligeros ahumados. Vainilla y mineral. Fresca acidez, graso, taninos finos y cremosos, seco. Retronasal larga.

## Premios y reconocimientos

- ✓ Concours Mondial of Bruxelles, 2007. **Gran Medalla de Oro.**
- ✓ 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.**
- ✓ **95 pts** Guía de vinos Akata Wine Xtreme y medalla Gran Oro en CIVAS 2016.

## Ficha técnica

Producción.	6925 botellas de 75cl.
Tipo de uva	Albariño 100%
Graduación	12.5 % by vol.
Acidez total	7.2 g/l
Azúcar residual:	4.6 g/l
clima:	Atlántico
Tipo de suelo:	Granítico meteorizado
crianza:	6 meses barricas 500 L.
Consumo:	Excelente hasta 2020
Temp. servicio	10 -12 °C/ 50-52 F



Rías Baixas  
REGULACIÓN DE CALIDAD

## Granbazán y la viticultura de las 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 y una docena más de hierbas locales. 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.

Contacto: Agro de Bazán S.A., Tremeoedo 46. 36628 Vilanova de Arousa, Pontevedra, Galicia, España.

agrodebazan@agrodebazan.com | www.agrodebazan.com | Tel. (+34) 986 555 562

RRSS: Twitter, Facebook, Instagram: @agrodebazan