

Granbazán

ALBARIÑO

CONTRAPUNTO 2022

Denominación de Origen: Rías Baixas

Variedad Albariño

Fermentación Entre 15-17°C

Producción 33.000 Botellas de 0.75L

Elaboración Despalillado seguido de corta maceración en frío.
Fermentación controlada en depósito de acero inoxidable.
Embotellado tras tres meses finalizada la fermentación

Temperatura

Servicio 08-10°C

Graduación 13,02 (Desviación >(0.2)

Acidez Total 6,49 g/l ATH (Desviación >0,5)

Acidez Volátil 0,3 (Ác.Acético g/l) (Desviación >0,11)

Ph 3,68 (Desviación >0,12)

Azúcar Residual 2,90g/l (Desviación >0,5)

NOTA DE CATA Color: Tenue amarillo translúcido casi transparente.

La intensidad aromática es media sin ser austero, muestra notas tropicales y cítricos como la lima y pomelo amarillo con recuerdos herbales como la manzanilla y hierba luisa.

En boca es muy sabroso a su vez ligero y balanceado. Es un vino jovial, refrescante y armonioso con un final de media persistencia.

