

Granbazán D. Álvaro de Bazán

Spania / Galicia

Bodegas GRANBAZÁN ble etablert i 1981, ligger i Nord-Spania, i Rias Baixas, i hjertet av Val do Salnés. Et område med jordsmonn rikt på mineraler og granitt, og som er positivt påvirket av salt og vind fra Atlanterhavet.

Alle Granbazán vinene produseres av forskjellige Albariño kloner fra hele Galicia. Vinstokkene vokser i de tradisjonelle Pergola, eller "Parra" systemet. Høye stammer med druer som skjermes av blader over, dette gir ideell lufting av druene og forhindrer sopp og råte.

På grunn av havbrisen fra Atlanterhavet framstår vinene friske, saltholdige og med stor kompleksitet. Albariño gir lavt utbytte, da de har små løse klaser, dette igjen gir enestående aldringspotensiale.

Selve herregården Bodeas Granbazán er oppført i en nyklassisk tradisjonell Bordeaux stil omringet av vinmarkene.

Produsenten er en av grunnleggerne og med-initiator til etablering av appellasjonen DO Rias Baixas.

Álvaro de Bazán er en typeriktig og kompleks vin laget på 100% Albariño-druer fra en enkelt vinmark. Jordsmonnet er granitt og vinstokkene er ca 40 år gamle. Vinstokkene bindes opp i en Pergola, som gir skygge og god gjennomluftning til druene. Alt arbeid i vinmarken gjøres for hånd. Avstand til havet er ca 1000 meter og man kan oppdage et hint av havsalt/havbris i vinen. Bærekraftig jordbruk. Vinen oppnår topp anerkjennelse verden rundt.



Høyoppløselig bilde



Type	Hvitvin		
Klassifikasjon	DO Rias Baixas		
Produsent	Bodegas Granbazán		
Årgang	2018		
Druetyper	100% Albariño		
Vinifikasjon	100% manuell innhøsting. Lang kald-maserasjon uten stilker. Forsiktig pressing. Her brukes kun "free-run juice" Gjæring i ståltank. Lagring på bunfall i ca 36 mnd. Lett filtrering før tapping på flaske.		
Lagring	Lagring på bunfall i 36 mnd på ståltank		
Analyse	Alkohol: 13,0 %	Sukker: 4 g/l	Syre: 7,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år		
Karakteristikk	Dyp sitrongul farge med gyllent skjær. Duft og smak av salter, mineraler og tørkede litchi, aprikos og lime. Hint av julekrydder. Lang crisp og elegant ettersmak.		
Serveringstemperatur	12 C		
Passer til	Nydelig til fisk og skalldyr, lyst kjøtt som kylling, kalkun og svin. Perfekt til myke oster.		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	https://www.bodegasgranbazan.com/en/ 12712201		kr. 332,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·