

Granbazán Etiqueta Ámbar 150 cl

Spania / Galicia / Rias Baixas

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.

Granbazán Etiqueta Ámbar er en typeriktig og kompleks vin laget på 100% Albariño-druer fra en enkelt vinmark. Vinstokkene er over 36 år gamle og Jordsmonnet er granitt. 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, Vegansk vin. Vinen oppnår topp annerkjennelse verden rundt.



Høyoppløselig bilde



Type	Hvitvin		
Klassifikasjon	DOC Rías Baixas		
Produsent	Bodegas Granbazán		
Årgang	2022		
Druetyper	100% Albariño		
Vinifikasjon	Druene plukkes for hånd, forsiktig selektering av frukten. Stilker tas bort. Maserasjon og gjæring ved lav temperatur.		
Lagring	Vinen ligger 8 mnd på bunnfall i ståltank.		
Analyse	Alkohol: 13,0 %	Sukker: 2,1 g/l	Syre: 7,54 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år		
Karakteristikk	Klar sitrongul farge. Livlig og intens duft av mineraler og hint av tropiske frukter, steinfrukt, mandarin og brioshe. På smak er vinen kraftig, robust med høy syre. Lang elegant og saltaktig ettersmak.		
Serveringstemperatur	8-10° ?C		
Passer til	Aperitif, perfekt til fisk, skalldyr og retter av lyst kjøtt som svin, kylling og kalkun.		
Webseite	https://www.bodegasgranbazan.com/en/		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
1,5 L	8011405		kr. 629,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
3	Bestillingsutvalg		

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

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment