vinetur

Granbazán Etiqueta Verde obtiene 95 puntos y Medalla de Oro en los Decanter World Wine Awards 2026

El emblemático Albariño de Bodegas Granbazán consolida su prestigio internacional con una de las mejores valoraciones obtenidas hasta la fecha en el certamen vinícola más influyente

martes 23 de junio de 2026

ESCRITO POR MDECOMUNICACIÓN



Bodegas Granbazán vuelve a recibir el reconocimiento de la crítica internacional. En esta ocasión ha sido el prestigioso concurso Decanter World Wine Awards 2026, considerado uno de los certámenes más importantes y exigentes del sector, el que ha distinguido a Granbazán Etiqueta Verde con una Medalla de Oro y 95 puntos.

Este reconocimiento supone un nuevo hito para uno de los vinos más representativos de la bodega gallega, una referencia que lleva décadas mostrando la personalidad de los Albariños del Valle del Salnés y que continúa evolucionando sin perder su identidad.

La distinción obtenida en los Decanter World Wine Awards refuerza la trayectoria de un vino que, añada tras añada, ha logrado situarse entre las referencias más destacadas de la Denominación de Origen Rías Baixas, gracias a una combinación de frescura, equilibrio y capacidad para reflejar fielmente el carácter atlántico de su origen.

Un Albariño nacido en el corazón del Valle del Salnés

Granbazán Etiqueta Verde se elabora exclusivamente con uva Albariño procedente de viñedos situados en el Valle del Salnés, la subzona histórica de la Denominación de Origen Rías Baixas.

La influencia directa del océano Atlántico, los suelos graníticos y las suaves pendientes que rodean la bodega configuran un entorno privilegiado para el cultivo de esta variedad. Un paisaje donde la viticultura convive con las rías, los bosques y la tradición marinera gallega.

La vendimia se realiza en el momento óptimo de maduración con el objetivo de preservar toda la expresión aromática de la uva. Posteriormente, el vino fermenta a temperatura controlada y permanece en contacto con sus lías finas durante varios meses, un trabajo que aporta complejidad, volumen y profundidad sin renunciar a la frescura que caracteriza a los grandes Albariños.

El resultado es un vino elegante y expresivo, con notas de fruta blanca, cítricos y flores, manzanilla y té blanco, acompañado por una marcada personalidad atlántica y una vibrante acidez que le aporta tensión y capacidad de guarda.

Un clásico que sigue mirando al futuro

Granbazán Etiqueta Verde forma parte de la historia reciente de los vinos de Rías Baixas. Desde su lanzamiento, se ha convertido en una de las etiquetas más reconocibles de la bodega y en una referencia para consumidores y profesionales que

buscan autenticidad, origen y equilibrio.

La Medalla de Oro y los 95 puntos obtenidos en Decanter 2026 llegan además en un momento especialmente significativo para la firma, que este año ha celebrado su 45 aniversario y continúa consolidando su presencia internacional en algunos de los mercados más importantes del mundo.

Un reconocimiento que confirma que la combinación entre tradición, innovación y respeto por el territorio sigue siendo el mejor camino para expresar el potencial del Albariño.

Evolución de Granbazán Etiqueta Verde en Decanter

Los 95 puntos y la Medalla de Oro obtenidos en Decanter World Wine Awards 2026 representan además la culminación de una evolución sostenida en el tiempo. Si la añada 2021 de Granbazán Etiqueta Verde obtuvo 88 puntos en este prestigioso certamen, la añada 2025 ha alcanzado los 95 puntos, siete puntos más en apenas cuatro cosechas.

Una progresión que refleja el trabajo realizado por el equipo técnico de la bodega tanto en el viñedo como en la elaboración, apostando por una viticultura cada vez más precisa, una selección más exhaustiva de la uva y una interpretación cada vez más fiel del carácter atlántico del Valle del Salnés.

Esta evolución no solo habla de puntuaciones. Habla de la capacidad de un vino para crecer manteniendo intacta su identidad. De un Albariño que continúa siendo reconocible para quienes lo han disfrutado durante años, pero que encuentra en cada añada nuevas formas de expresar su origen.