vinetur

# Granbazan lanza nueva añada de una de sus elaboraciones más exclusivas

miércoles 14 de septiembre de 2022

ESCRITO POR MDECOMUNICACIÓN


2019
granbazán
VEIGALOBOS
ALBARIÑO

A las pequeñas producciones elaboradas en el Valle del Salnés por Granbazán se suma Veigalobos 2019. Se trata de uno de los vinos más exclusivos de la bodega cuya segunda añada acaba de ver la luz.

Esta añada 2019 proviene de la Finca Cobas de Lobos, en la parroquia de San Adrián, Cambados. Se trata de una parcela de 2.85 hectáreas de Albariño cultivadas sobre suelo arenoso con una suave cubierta vegetal junto a la ribera del Río Umia.

Este Albariño acogido a la DO Rías Baixas se cultiva en condiciones extremas y bajo la influencia del Atlántico.

Se trata de una producción limitada de 2.667 de botellas de 0,75L. El vino elaborado por Granbazán realiza una criomaceración de cuatro días y fermentación controlada en depósito de acero inoxidable en presencia de hollejos. Posterior crianza de 29 meses en botella antes de salir al mercado.

La nueva añada se presenta con un color amarillo ocre intenso, límpido y brillante. En nariz es complejo, extremadamente floral, flores blancas, geranios y rosas. La fruta es madura, manzana amarilla, higos frescos, compota de melocotón y mousse de albaricoque con unos delicados matices a finas hierbas como el tomillo y el orégano.

En boca es denso, balsámico, con entrada explosiva, sabroso, buena estructura propia de la larga maceración, salino y larga persistencia.