vinetur

Limousin, reconocido como uno de los mejores Albariños del mundo en la última edición de International Wine Challenge

jueves 1 de junio de 2023

ESCRITO POR MDECOMUNICACIÓN

El vino de Bodegas Granbazán vuelve a conseguir el oro en el prestigioso concurso internacional como ya ocurrió en el pasado 2020, donde fue elegido

como mejor Blanco de España


Granbazán
ALBARIÑO
Limousin
RÍAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIXE

La 39 edición de, posiblemente, el concurso de vinos internacionales más prestigioso del momento, International Wine Challenge, ha reconocido el vino Limousin, de Bodegas Granbazán, como uno de los mejores albariños del mundo.

De las medallas conseguidas por vinos españoles en el certamen tres de ellas fueron de Oro para tres vinos acogidos a la DO Rías Baixas, uno de ellos Limousin, que fue reconocido a su vez con 95 puntos.

El jurado de cata de International Wine Challenge describe a Limousin como un vino "con nariz compleja y concentrada: ofrece fina fruta amarilla/manzana con un paladar graso y concentrado. Sabor mineral, complejo, largo. Buen peso y textura".

El proyecto de este vino comenzó a finales de los años 80, cuando se empezaron a hacer los primeras crianzas de Albariño con barrica de roble francés. Con los años la técnica se ha ido depurando hasta lograr un vino con un perfecto equilibrio entre madera y fruta. Las uvas, proceden en su totalidad de la finca de Tremoedo (donde se ubica la bodega, en pleno Valle del Salnés) con muy bajos rendimientos. Con la uva una vez seleccionada y en bodega se realiza el despalillado y macerado en frío de 10 a 14 horas. La fermentación a temperatura controlada tiene lugar en acero inoxidable para pasar a barrica en el último tercio. Limousin descansa un mínimo de cuatro meses en roble francés de entre 225 y 600 litros y posteriormente pasa un año y medio aproximadamente en acero inoxidable descansando sobre sus lías para luego ser embotellado y tras un tiempo en botella salir al mercado.

Limousin es una producción de 11.600 botellas que da como resultado un vino de color amarillo pajizo intenso y reflejos de color ocre. En nariz nos marca aromas de frutas de hueso deshidratada, higos secos, café, mazapán, ligeros especiados... Con una boca de acidez moderada, con nervio y frescor y un paso sabroso.

En palabras de Diego Ríos, enólogo de Granbazán, 'este vino rompe el paradigma del concepto de vino solo recomendable para acompañar productos procedentes del mar y permite abarcar cocina de parrilla, carne de caza o incluso quesos maduros y ahumados así como charcutería de recebo e ibéricos'.