



Albariño Don Álvaro de Bazán

Rías Baixas DO, Bodegas Granbazán

Albariño di Rías Baixas in purezza

Descrizione:

La tenuta Granbazán si trova nel cuore della valle del Salnés e si estende su 14 ettari di vigneto. Le uve provengono dalla parcella Finca Tremoedo.

Profilo aromatico:

Giallo oro brillante con riflessi verdognoli. Aroma multistrato caratterizzato da note minerali e da una vivacità agrumata. Il pompelmo giallo maturo incontra il delicato profumo dei fiori bianchi, accompagnato da una sfumatura sottilmente aspra. La pietra focaia affumicata, i delicati fiori di camomilla e la caratteristica brezza salmastra rivelano le sue origini atlantiche. Al palato, colpisce per la sua struttura densa e la sua freschezza danzante. In fondo, è corposo e quasi cremoso, perfettamente bilanciato dall'acidità finemente integrata. Delicate note di lievito gli conferiscono ulteriore volume, mentre il suo carattere distintivo, influenzato dal territorio, rimane evidente fino al lungo e profondo finale: un vino di grande personalità e raffinatezza.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Spagna

Appellation: Rías Baixas

Produttore: Bodegas Granbazán

Allevamento: 28 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Albariño (Alvarinho)

Numero articolo: 1371920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Albariño Don Álvaro de Bazán

Rías Baixas DO
Bodegas Granbazán

Herkunft: Spagna
Valutazioni: Tim Atkin 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Albariño (Alvarinho)
Da bere: da subito fino al 2032
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 28 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici: 13.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.