



Albariño Don Álvaro de Bazán

Rias Baixas DO, Bodegas Granbazán

Albariño di Rías Baixas in purezza

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Spagna

Appellation: RiB

Produttore: Bodegas Granbazán

Allevamento: 28 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Albariño (Alvarinho)

Artikelnummer: 1371920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Albariño Don Álvaro de Bazán

Rias 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:	Fresco, tra 9 e 12 gradi