



AGRO DE BAZÁN S.A.

Tremoedo, 46
36628 Vilanova de Arousa
Pontevedra – España

Tel. +34 986 555562
Fax +34 986 555799
E-mail export@agrodebazansa.es
Web www.agrodebazansa.es

Ficha producto: Granbazán limousin 2010

Agro de Bazán S.A. logró romper las estrictas normas del consejo regulador DO Rías Baixas allá por 1989 cuando lanzó al mercado un nuevo tipo de vino no referenciado en el reglamento vigente. Se trataba del primer albariño madurado en barricas de roble: Granbazán limousin 1989.

Esta añada de albariño se caracterizó por unas temperaturas medias muy altas y escasas precipitaciones, predominando un tamaño de baya muy inferior a su tamaño habitual.

Se realizó una vendimia en el mes de septiembre muy pausada, poco común para esta época del año. Las altas temperaturas condicionaron una graduación alcohólica alta, compensada y muy equilibrada con la acidez.

La crianza, llevada a cabo en nuestra especialmente acondicionada sala de barricas – semienterrada, húmeda y con control de temperatura-, junto con nuestra experiencia en este tipo de vinos, hace que este vino sea una realidad. Después de 20 años experimentando la simbiosis roble-albariño, logramos acercarnos cada vez más a la ansiada perfección.

Nota de cata: Brillante, de color amarillo pálido. En nariz, muy complejo, flores blancas en primer plano, fruta de hueso, con recuerdos a plátano, y aromas procedentes de la delicada crianza: torrefactos, vainilla y ahumados. En boca es untuoso, fresco, de final seco, con una retronalosa llena de especias y recuerdos a fina madera.

Ficha técnica:

D.O.	Rías Baixas
Tipo de uva	Albariño 100%
graduación	13.5 % by vol.
Acidez total	6.5 g/l
Azúcar residual:	2 g/l
clima:	Atlántico
Tipo de suelo:	Granítico meteorizado
crianza:	6 meses barricas 500 L.
Consumo:	3 - 4 años
Temp. servicio	10 -12 °C / 50-52 F

Premios y reconocimientos:

- **Gran Medalla de Oro.** Concours Mondial of Bruxelles, 2007.
- Premios Decanter R.U.2009, **medalla de plata**
- Guía Vivir el Vino 2010: **92 pts.**
- Guía Peñín 2012: **93 pts.**
- Vino+Gastronomía; Guía los 300 mejores vinos de 2013: 91 pts.



Hechos:

- Primer vino albariño madurado en barricas de roble.
- 20 años de experiencia elaborando este tipo de vino.
- Madurado 6 meses en barricas de roble francés y húngaro. .
- 7300 botellas de esta especial añada.
- Elaborado con mosto lágrima macerado en frío.
- Perfecta evolución en botella para los próximos 4 años.



La Bodega

La atención al detalle y vino de gran calidad de Agro de Bazán ha sido instrumental en la revolución de calidad en Galicia y en elevar la reputación de Rías Baixas a su lugar merecido entre la élite de los vinos blancos del mundo. La bodega se encuentra en Vilanova de Arousa, cerca de la ciudad de Cambados.

