



Granuja 2015



Região: Rias Baixas – Valle del Salnés

Castas: 100% Albariño

Teor alcoólico: 13% vol.

Produção total: 600 garrafas 75cl

Vinhas: são selecionados os melhores cachos das vinhas, apesar do baixo rendimento das vinhas velhas, para posteriormente serem desengaçados manualmente, bago a bago.

Fermentação: Após maceração dos bagos selecionados, a fermentação inicia-se de forma espontânea sem controlo de temperatura. É mantido o contato pelicular por mais alguns dias.

Estágio: 21 meses em 2 barricas de carvalho de 228lts seguindo-se 12 meses de estágio em garrafa.

Notas de Prova: Apresenta uma cor amarelo-palha com reflexos dourados. No nariz é complexo e marcado pela casta que lhe dá origem. Aroma a pêseg amarelo com toque fumado, nota de flores brancas bem casadas com a madeira. Estrutura impressionante com uma frescura característica da casta Albariño.

Harmonização: perfeito para acompanhar pratos de peixe, crustáceos e carnes brancas.

**UNLOCK
WINES**