

ALBARIÑO DE FEFIÑANES

AÑADA 2008

F I C H A T É C N I C A



Descripción

“Una imagen impecable describe a este vino 2008: brillante, expresivo, vivo y consistente.

Flores atlánticas y minerales graníticos consolidan a este gran clásico.

Imprescindible para el particular fondo de armario”.

Cristina Mantilla, Julio 2009.

Bodega

BODEGAS DEL PALACIO DE FEFIÑANES. El Palacio de Fefiñanes está vinculado con el vino desde siglo XVII. Y es hace cien años, cuando se concibe la bodega como proyecto empresarial. En 1928 se crean y registran la marca y la etiqueta: Albariño de Fefiñanes, un verdadero pionero. La singular uva albariño del Valle del Salnés ha sido siempre la protagonista de todos nuestros vinos. Una variedad a la que hemos mimado, preservando su carácter, su extraordinaria expresividad y su singularidad.

Denominación de Origen

Rías Baixas.

Variedad

100% Albariño.

Zona de producción

Cambados, Pontevedra, Galicia, España.

Fecha de vendimia

cuarta semana de septiembre de 2008.

Fermentación

En depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Crianza

Fecha de embotellado

primer semestre de 2009.

Gastronomía

Aperitivos, mariscos, pescados, quesos.

Grado Alcohólico

12,5°

Azúcar residual

4 gr/l

Acidez total

6,9 gr/l tartárico

Botellas elaboradas

120.000

Tiempo de consumo

Hasta verano de 2011

Temperatura de servicio

10°