

ALBARIÑO DE FEFIÑANES

III AÑO

Añada 2012

FICHA TÉCNICA

Descripción

Primera cosecha de este vino: 2002.

Suelos graníticos francoarenosos. Selección de uva en campo.

Una primavera muy lluviosa precedió en Cambados a un verano fresco y húmedo hasta mediados de agosto. Luego el sol lució con intensidad y las temperaturas superaron la media, permitiendo una muy buena, aunque más tardía, maduración de la uva.

Tiene fruta madura: melón, pera jugosa, cítricos maduros y piña. Toque de membrillo, frutos secos (almendra). Aromas cremosos, crema pastelera. En boca es muy equilibrado, sedoso y untuoso, sensación dulce, glicérico. Largo y fresco.

Bodega

BODEGAS DEL PALACIO DE FEFIÑANES. El Palacio de Fefiñanes está vinculado con el vino desde el siglo XVII. Y es en los primeros años del siglo XX 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 el Valle del Salnés ha sido siempre la protagonista de 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, Valle del Salnés, Pontevedra, España.

Fecha de vendimia: Cuarta semana de septiembre, 2012.

Fermentación: En depósito de acero inoxidable, a temperatura controlada.

Crianza: 27 meses en depósito, seis de ellos sobre lías, con "bâtonnage".

Fecha de embotellado: 5 de febrero de 2015.

Grado Alcohólico: 12.5°

Glucosa/fructosa: 0.85gr/l

Acidez total: 7 gr/l (tartárico).

pH: 3.20

Botellas elaboradas: 7.650.

Tiempo de consumo: Mejorará hasta el verano de 2017.

Temperatura de servicio: 12° C

Gastronomía: pescados y mariscos, tartar de atún o de carne, cocina oriental.

