

ALBARIÑO DE FEFIÑANES

Añada 2016

FICHA TÉCNICA

Descripción

Primera cosecha: 1928

Albariño de muy buen impacto visual por su brillante color amarillo limón pálido que deslumbra al deslizarse por la copa.

Atractiva y generosa expresividad de fruta de árbol, como manzana y albaricoque, y cítricos de limón.

Amplio en matices aromáticos, que expresa en boca con una acidez marcada por su juventud pero envuelta en la calidez y estructura de la añada.

Su recorrido es largo y persistente, con un potencial de vida amplio y longevo.

Bodega

BODEGAS DEL PALACIO DE FEFIÑANES. El Palacio de Fefiñanes está vinculado con el vino desde el 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, Valle del Salnés, Pontevedra, España.

Fecha de vendimia: Cuarta semana de septiembre, 2016.

Fermentación: Dos semanas de fermentación en acero inoxidable a baja temperatura.

Fecha de embotellado: Primer semestre de 2017.

Grado Alcohólico: 13,5°

Glucosa/fructosa: 3,5 gr/l

Acidez total: 7,3 gr/l

Botellas elaboradas: 135.000 más 2.000 mágnam

Tiempo de consumo: Mejorará hasta el verano de 2018.

Temperatura de servicio: 10° C

Gastronomía: Aperitivos, mariscos, pescados, quesos. Cocina oriental.

Tartar de buey o de atún.

