

ALBARIÑO DE FEFIÑANES

III AÑO

Añada 2016 | FICHA TÉCNICA

Descripción

Primera cosecha de este vino: 2001.

Amarillo pálido con reflejos dorados, destaca su rica expresión aromática de madurez y complejidad de frutas de hueso, flores blancas y hierbas balsámicas.

Seco y con frescor cítrico, su ligera tanicidad armoniza con su calidez y le aporta elegancia y profundidad. Un vino de guarda para beber durante muchos años más.

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 del 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.

Variedad: 100% Albariño.

Denominación de Origen: Rías Baixas.

Zona de producción: Cambados - Valle del Salnés – Pontevedra – España.

Fecha de vendimia: Cuarta semana de septiembre, 2016.

Fermentación: En depósito de acero inoxidable.

Crianza: Siete meses en depósito, sobre lías, con “bâtonnage”, más 23 meses en reposo.

Fecha de embotellado: 15 de enero de 2019.

Botellas elaboradas: 7775 más 110 magnum.

Grado alcohólico: 13.5°

Sustancias reductoras: 3.6 gr/l

Acidez total: 7,5 gr/l

pH: 3.13

Gastronomía: Este es un vino para beber despacio, sorbo a sorbo disfrutando cada uno, en buena compañía y conversación inteligente.

Tiempo de consumo: Mejorará hasta verano 2021.

Temperatura de servicio: 10° C

