

ALBARIÑO DE FEFIÑANES

Añada 2019

FICHA TÉCNICA

Descripción

Primera cosecha de este vino: 1928

Albariño monovarietal de pálido y brillante color amarillo dorado, con alta intensidad de aromas a fruta madura, cítricos (mandarina) y tropicales (piña). Pinceladas de frutas de hueso (melocotón) y especiados dan paso a sensaciones de frescura, con una acidez muy agradable, equilibrada con la untuosidad y carnosidad que le aporta una ligera crianza sobre lías.

Amable en todos los sentidos y muy apetecible por su personalidad clásica.

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.

Denominación de Origen: Rías Baixas.

Variedad: 100% Albariño.

Zona de producción: Cambados, Valle del Salnés, Pontevedra, España.

Fecha de vendimia: Segunda decena de septiembre, 2019.

Fermentación: En depósitos de acero inoxidable, a baja temperatura.

Fecha de embotellado: Primer semestre de 2020.

Botellas elaboradas: 170.000 más 3.500 Magnum.

Grado alcohólico: 13,5%V

Sustancias reductoras: 3,8 g/l

Acidez total: 6,9 g/l

pH: 3.4

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

Tartar de buey o de atún.

Tiempo de consumo: Hasta 2022.

Temperatura de servicio: 10° C

