

ALBARIÑO DE FEFIÑANES

Añada 2020

FICHA TÉCNICA

Descripción

Primera cosecha de este vino: 1928

Amarillo pálido, muy brillante y cristalino. Alta intensidad de aromas de frutas frescas (manzana verde, melón) y cítricos (limón), con hierbas aromáticas y camomila. Seco y de nervio atlántico gracias a su acidez marcada, es largo, sabroso, atractivo y cálido.

Mantiene su fuerte personalidad de albariño del Salnés (viento, roca, mar....)

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: Primera quincena de septiembre, 2020.

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

Fecha de embotellado: Primer semestre de 2021.

Botellas elaboradas: 150.000 más 3.500 Magnum.

Grado alcohólico: 13,5% VOL

Glucosa + Fructosa: 1,24 g/l

Acidez total: 7,1 g/l

pH: 3.3

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

Tartar de buey o de atún.

Tiempo de consumo: Hasta 2023.

Temperatura de servicio: 10° C

