

ALBARIÑO ARMAS DE LANZÓS

Añada 2016

FICHA TÉCNICA

Descripción

Primera cosecha de este vino: 2013.

Suelos graníticos. Selección de uva en campo.

Seleccionamos un mosto entre lo mejor que entró en bodega en 2016 y, tras su fermentación alcohólica en acero inoxidable, lo criamos largamente en depósito, con sus lías, para, una vez decantado, mantenerlo en largo y sosegado reposo durante cerca de dos años. Lo sometimos luego a crianza oxidativa en barricas de 500 l. para, finalmente, embotellarlo en noviembre de 2020.

Aromas de frutas de hueso, como melocotón y mirabeles, flores balsámicas y cítricos maduros ensamblan a la perfección con la frescura vibrante de su boca salina y mineral, potente y compleja. Elegante armonía entre la crianza oxidativa del roble francés y la personalidad frutal de la uva Albariño. Un vino de armas tomar.

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.

Variedad: 100% albariño

Denominación de origen: Rías Baixas

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

Fecha de vendimia: Cuarta semana de septiembre de 2016.

Fecha de embotellado: 12 de noviembre de 2020.

Producción total: 666 botellas mágnim.

Grado alcohólico: 13,5 %

Substancias reductoras: 4,6 gr./l

Acidez total: 7,7 gr./l

pH: 3.20

Tiempo de consumo: un vino para guardar largo tiempo. Un blanco atemporal.

Temperatura de servicio: 10° C

Gastronomía: Marmitako, Arroz con bogavante, pescados grasos al horno, cochinillo asado, cocina mexicana.

