

# 1583 ALBARIÑO DE FEFIÑANES

Añada 2020

FICHA TÉCNICA

## Descripción

Primera cosecha de este vino: 1995.

De brillante color amarillo pálido con irisaciones doradas, su marcada lágrima anuncia la capacidad de envejecer en botella de este albariño joven criado sobre sus lías.

Frutos cítricos (limón, piel de naranja), tropicales (piña) y melón se ensamblan con aromas de fina madera de roble francés.

Fresco, con ligera tanicidad y un toque ahumado, la barrica se integra en el corazón de este blanco con originalidad y armonía, transmitiéndole complejidad y un largo y potente final.

## 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:** Segunda semana de septiembre, 2020.

**Fermentación:** En barricas bordelesas.

**Crianza:** Cuatro meses en barrica bordelesa, con bâtonnage. Dos meses en depósito de acero inoxidable.

**Fecha de embotellado:** Primer semestre de 2021.

**Botellas elaboradas:** 15.000 más 150 Mágnum.

**Grado alcohólico:** 13,5% VOL

**Glucosa + Fructosa:** 1,5 g/l

**Acidez total:** 7,2 g/l

**pH:** 3.25

**Gastronomía:** Arroz con bogavante, pescados al horno, carnes blancas, cocina oriental.

**Tiempo de consumo:** Mejorará al menos hasta verano 2023.

**Temperatura de servicio:** 10° C

