

ALBARIÑO DE FEFIÑANES

Añada 2021

FICHA TÉCNICA

Descripción

Primera cosecha de este vino: 1928

Vestido de un color amarillo pajizo muy brillante y con reflejos verdosos, su expresión en nariz es intensa en aromas frutales de manzana golden y flores blancas de jardín. En boca presenta una excelente armonía entre acidez, cuerpo y longitud, con un perfecto ensamblaje que, a pesar de su juventud, anuncia una espléndida madurez.

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: Primera quincena de septiembre, 2021.

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

Fecha de embotellado: Primer semestre de 2022.

Botellas elaboradas: 170.000, más 2.600 mágnam.

Grado alcohólico: 12,5% VOL

Glucosa + Fructosa: 1,6 g/l

Acidez total: 6.7 g/l

pH: 3.45

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

Tartar de buey o de atún.

Temperatura de servicio: 10° C

