

ALBARIÑO DE FEFIÑANES III AÑO

Añada 2019

FICHA TÉCNICA

Descripción

Primera cosecha de este vino: 2001.

Vino de brillante color amarillo pálido. Notas de fruta de hueso como melocotón y nectarina, recuerdos cítricos y confitura de manzana componen un abanico aromático amplio y elegante. Cuerpo y densidad en su largo recorrido. Un conjunto armonioso y expresivo que define un albariño fundamental en la historia de Fefiñanes.

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, Galicia, España.

Fecha de vendimia: Segunda quincena de septiembre, 2019

Fermentación: En depósito de acero inoxidable.

Crianza: Siete meses en depósito, sobre lías, con "bâtonnage", más 24 meses en reposo.

Fecha de embotellado: 16 de febrero de 2022.

Botellas elaboradas: 7.230, más 150 magnum.

Grado alcohólico: 13°

Sustancias reductoras: 3.6 gr./l

Acidez total: 6.8 gr./l

pH: 3.19

Gastronomía: Solo, como aperitivo, con pescados y mariscos, tartar de atún o de carne, quesos potentes y cocina oriental.

Temperatura de servicio: 10° C

