

1583 ALBARIÑO DE FEFIÑANES

Añada 2022

FICHA TÉCNICA

Descripción

Primera cosecha de este vino: 1995.

1583 Albariño de Fefiñanes 2022

De brillante color amarillo pálido con destellos dorados, su perfil en nariz presenta un panorama de frutas de hueso y flor de azahar, manzana madura y notas herbales y balsámicas. Buen paso de boca, con frescura y acidez, buena estructura y promesa de longevidad.

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: Tercera semana de septiembre, 2022.

Fermentación: En barricas bordelesas.

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

Fecha de embotellado: Primer semestre de 2023.

Botellas elaboradas: 18.000, más 300 magnum.

Grado alcohólico: 13% VOL

Glucosa + Fructosa: 1 g/l

Acidez total: 7,2 g/l

pH: 3.35

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

Temperatura de servicio: 10° C

