

ALBARIÑO DE FEFIÑANES

Añada 2022

FICHA TÉCNICA

Descripción

Primera cosecha de este vino: 1928

Un verano muy seco y caluroso culminó finalmente con una generosa lluvia días antes de la vendimia, regalándonos así una cosecha de excepcional calidad.

Amarillo pajizo brillante. Alta intensidad de fruta fresca, cítricos y herbales, con elegante carácter varietal. Seco y con una acidez marcada que refuerza su expresividad frutal, con longitud e intensidad.

Vibrante tipicidad de la uva Albariño.

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.

Vendimia manual: Tercera semana de septiembre de 2022.

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

Fecha de embotellado: Primer semestre de 2023.

Botellas elaboradas: 165.000, más 2.800 mágnam.

Grado alcohólico: 13% VOL

Glucosa + Fructosa: 1,04 g/l

Acidez total: 6.60 g/l

pH: 3.45

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

Tartar de buey o de atún.

Temperatura de servicio: 10° C

