

ARMAS DE LANZÓS

Añada 2018 | FICHA TÉCNICA

Descripción

Primera cosecha de este vino: 2013.

Suelos graníticos. Selección de uva en campo.

Seleccionamos un mosto entre lo mejor que entró en bodega en 2018 y, tras su fermentación alcohólica en acero inoxidable, lo criamos largamente en depósito, con sus lías finas, para luego mantenerlo en largo y sosegado reposo durante dos años. Lo sometimos después a crianza oxidativa en barricas de 500 l. para, finalmente, embotellarlo en diciembre de 2022

Perfilan su personalidad aromas de fruta madura de hueso (melocotón), tropical (melón) y flores blancas. Acidez muy fresca, con fuerza y consistencia, que equilibra su paso de boca con toques resinosos para aguantar su corpulencia. Larga vida en botella

Bodega

BODEGAS DEL PALACIO DE FEIÑANES. 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 y cuarta semana de septiembre de 2018

Fecha de embotellado: 12 de noviembre de 2022.

Producción total: 666 botellas mágnium.

Grado alcohólico: 13%V

Glucosa + fructosa: 1,6g/l

Acidez total: 8,3 g/l

pH: 3.2

Tiempo de consumo: un vino para guardar largo tiempo. Un blanco atemporal.

Temperatura de servicio: 10° C

Gastronomía: Cochinillo asado, tartar de buey, pescados grasos al horno, cocina mexicana.

