

1583 ALBARIÑO DE FEFIÑANES

Añada 2023 | FICHA TÉCNICA

Descripción

Primera cosecha de este vino: 1995.

1583 Albariño de Fefiñanes 2022

Nariz fina y estructurada, con la elegancia que le aportan las sutiles notas de la bodega. En boca es sedoso y glicérico, profundo y cálido. Tradición y vanguardia aunadas en este albariño trascendental en la historia de los blancos de Galicia.

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: Primera quincena de septiembre, 2023.

Fermentación: En barricas bordelesas.

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

Fecha de embotellado: Primer semestre 2024.

Botellas elaboradas: 18.000, más 300 mágnium.

Grado alcohólico: 13% VOL

Glucosa + Fructosa: 2,3 g/l

Acidez total: 5,6 g/l

pH: 3,32

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

Temperatura de servicio: 10º C

