

ALBARIÑO DE FEFIÑANES

III AÑO

Añada 2022

FICHA TÉCNICA

Descripción

Primera cosecha de este vino: 2001

Elegancia y distinción se conjugan entre los aromas de manzana y albaricoque, orejones y brioche, con la armonía de frescura, mineralidad y tensión que desarrolla en boca. Llamativa complejidad de sabores, expresivos por su origen de cepas viejas y cautivadores por su amplitud y personalidad. Creciente y longeva evolución en botella para el III AÑO 2022

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 depósito de acero inoxidable.

Crianza: Larga crianza en depósito con sus lías finas, con "bâtonnage", y dos años en reposo.

Fecha de embotellado: 3 de diciembre de 2024.

Botellas elaboradas: 8.300, más 500 mágnium.

Grado alcohólico: 13° Vol.

Glucosa + fructosa: 1.70 g/l

Acidez total: 6.30 g/l

pH: 3.34

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

Temperatura de servicio: 10° C

