1583 ALBARIÑO DE FEFIÑANES

Añada 2025 | FICHA TÉCNICA

Descripción

Primera cosecha de este vino: 1995.

1583 Albariño de Fefiñanes 2025

De brillante color amarillo pajizo con reflejos dorados, limpio y luminoso, presenta una lágrima fina y persistente que anticipa su volumen y untuosidad, fruto de su crianza sobre lías en barrica. En nariz, elegante y expresivo, destacan las frutas de hueso, los cítricos y las flores blancas, con sutiles notas herbales y minerales. En boca es amplio, untuoso y equilibrado, con buena acidez y un final largo y persistente, de marcado carácter atlántico. Un Albariño de gran personalidad, donde estructura, elegancia y carácter se conjugan en un conjunto armonioso.



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, 2025.
Fermentación: En barricas bordelesas.
Crianza: Tres meses en barrica bordelesa, con bâtonnage. Dos meses en depósito de acero inoxidable.
Fecha de embotellado: Primer semestre 2026.
Botellas elaboradas: 7.795, más 100 mágnum.
Grado alcohólico: 13% VOL
Azúcares reductores: 1,7 g/l
Acidez total: 6,0 g/l
pH: 3,29
Gastronomía: Arroz con bogavante, pescados al horno, carnes blancas, cocina oriental.
Temperatura de servicio: 10º C

Plaza de Fefiñanes, 36630 Cambados, Pontevedra • Telf. 986 54 22 04 • fefinanes@fefinanes.com