ALBARIÑO DE FEFIÑANES

Añada 2025 | FICHA TÉCNICA



Descripción

Primera cosecha de este vino: 1928

Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y de gran brillo. En nariz despliega una marcada intensidad aromática, donde dominan las frutas blancas como manzana y pera, acompañadas de notas cítricas de lima y pomelo, y un sugerente fondo tropical de maracuyá y piña, con sutiles matices florales. En boca es seco, envolvente y equilibrado, con una acidez fresca y bien integrada que aporta vivacidad y recorrido. Final largo, persistente y ligeramente salino que invita a seguir bebiendo. Elegante, vibrante y muy expresiva resulta la añada 2025 para este Albariño de carácter atlántico.

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: Primera quincena de septiembre de 2025.

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

Fecha de embotellado: Primer semestre de 2026.

Botellas elaboradas: 160.000, más 2.800 mágnum.

Grado alcohólico: 13% VOL

Azúcar residual: Seco

Acidez total: 6.70 g/l

pH: 3.30

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

Temperatura de servicio: 10º C

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