ALBARIÑO DE FEFIÑANES III AÑO

Añada 2023 | FICHA TÉCNICA



Descripción

Primera cosecha de este vino: 2001

Elegancia y carácter se entrelazan en un perfil aromático donde conviven la fruta madura de manzana y albaricoque con recuerdos de fruta deshidratada, notas de panadería fina y un delicado fondo tostado. La complejidad se despliega con sutileza, aportando profundidad y finura. En boca muestra una magnífica armonía entre frescura y estructura, con una marcada mineralidad que aporta tensión y define su recorrido. Amplio, envolvente y de gran persistencia, deja una sensación elegante y precisa. Sobresaliente complejidad y personalidad para este III Año 2023, que destaca por su origen en cepas viejas y promete una evolución en botella pausada y sincera.

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, 2023

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: 19 de febrero de 2026.

Botellas elaboradas: 5.300, más 50 mágnum.

Grado alcohólico: 13º Vol.

Azúcar residual: seco.

Acidez total: 6.60 g/l

pH: 3.30

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

Temperatura de servicio: 10º C

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