ARMAS DE LANZÓS

Añada 2021

FICHA TÉCNICA



Descripción

Primera cosecha de este vino: 2013.
Suelos graníticos. Selección de uva en campo.
Seleccionamos un mosto entre lo mejor que entró en bodega en 2021 y, tras su fermentación alcohólica en acero inoxidable, lo criamos largamente en depósito, con sus lías finas, para luego mantenerlo en largo y sosegado reposo durante dos años. Lo sometimos después a crianza oxidativa en una barrica de 500 l. para, finalmente, embotellarlo en diciembre de 2025.

Perfilan su personalidad aromas de fruta madura de hueso (melocotón), tropical (melón) y flores blancas. Acidez muy fresca, con fuerza y consistencia, que equilibra su paso de boca con toques resinosos para aguantar su corpulencia. Larga vida en botella.

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 y cuarta semana de septiembre de 2021.

Fecha de embotellado: 4 de diciembre de 2025.

Producción total: 320 botellas mágnum.

Grado alcohólico: 13º%V

Glucosa + fructosa: 2 g/l

Acidez total: 6.9 g/l

pH: 3.32

Tiempo de consumo: un vino para guardar largo tiempo. Un blanco atemporal.

Temperatura de servicio: 10º C

Gastronomía: Cochinillo asado, tartar de buey, pescados grasos al horno, cocina mexicana.