

1583 ALBARIÑO DE FEFIÑANES

Añada 2014

FICHA TÉCNICA

Descripción

Primera cosecha de este vino: 1995.

Suelos graníticos francoarenosos. Selección de uva en campo.

El verano de 2014 fue fresco y con precipitaciones frecuentes, lo que propició una cosecha con marcado carácter atlántico donde destacan los aromas varietales y la característica frescura de nuestros albariños.

Melocotón maduro, especiados (orégano, menta). Madera muy suave, almendra amarga. Cítricos maduros y toque anisado. Acidez bien equilibrada y fondo amargo. Buena carnosidad, toques de canela de la madera y eucalipto.

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 el 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.

Denominación de Origen: Rías Baixas.

Variedad: 100% Albariño.

Zona de producción: Cambados, Valle del Salnés, Pontevedra, España.

Fecha de vendimia: Cuarta semana de septiembre, 2014.

Fermentación: En barricas bordelesas de uno a cinco años de uso.

Fecha de embotellado: Abril de 2015.

Crianza: Cuatro meses en bodega bordelesa, con bâtonnage. Dos meses en depósito de acero inoxidable.

Grado Alcohólico: 12.5°

Glucosa/fructosa: 1.5 gr./l

Acidez total: 7.64 gr./l (tartárico).

pH: 3.3

Botellas elaboradas: 13.995 más 500 mágnam.

Tiempo de consumo: Mejorará hasta verano 2017.

Temperatura de servicio: 10° C

Gastronomía: Arroz con bogavante, pescados al horno, carnes blancas, cocina oriental.

