

# 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.

