



FILLABOA®



FILLABOA

Este vino procede de la histórica Finca Fillaboa, de un viñedo de 54 hectáreas de superficie asentado en ondulantes laderas que linda en su parte sur con los ríos Tea y Miño, frontera natural con Portugal. Fillaboa pertenece a la Asociación Grandes Pagos de España. Ocho de sus pagos conforman este 'coupage', que son los más representativos y de mejor calidad. La textura del suelo es franco-arenosa con abundancia de cantos rodados y la edad del viñedo oscila entre los 14 y 28 años.

VARIEDAD 100% albariño.

ELABORACIÓN

La elaboración se centra en potenciar los aromas primarios de la uva albariño junto con la singularidad del "terroir", dando como resultado vinos blancos armoniosos y con buena estructura. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 14°C y 16°C. Posteriormente se conserva en depósito sobre lías finas durante mínimo 6 meses.

NOTA DE CATA

VISTA: Color amarillo pajizo, limpio y brillante.

NARIZ: Alta intensidad de aroma a frutas maduras, piña, manzana, mango y cítricos. Muy franco y aromático con notas fermentativas agradables.

BOCA: Boca suave y sabor untuoso y estructurado. Acidez muy bien integrada. Es equilibrado, fresco y persistente.

Fillaboa es un albariño lleno de matices, frutal, aromático y fresco.

Origen: D.O. Rías Baixas.

Tipo de vino: Blanco con crianza sobre lías.

Grado Alcohólico: 13%.

Guarda Potencial: 3 años.

Temperatura de servicio: 8-10 °C.