



FILLABOA®



FILLABOA

Este vino procede de la histórica Finca Fillaboa, de unos viñedos de 50 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 18 y 31 años.

VARIEDAD 100% albariño.

ELABORACIÓN

La elaboración en esta bodega 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 depósitos sobre lías finas durante un mínimo de 6 meses.

NOTA DE CATA

VISTA: Color amarillo pajizo, limpio y brillante.

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

BOCA: Boca suave con cierta untuosidad y estructura. Acidez media 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: 12,5% aprox.

Guarda Potencial: 3 años.

Temperatura de Servicio: 8-10 ° C.

Alérgenos: Contiene sulfitos.