

ALBARIÑO de FEFIÑANES III Año

CRIANZA EN INOX.

Denominación de Origen: D.O. Rías Baixas

Añada: 2006

Variedades: 100% Albariño

Temperatura de servicio: 10º

Grado Alcohólico: 12,5%

Crianza:

30 meses en depósitos de acero inoxidable, seis de ellos con sus lías finas, con "bâtonnage".

Características:

Su boca, compleja, plena de carnosidad y estructura, anuncia una espléndida evolución que propiciará larga vida a este vino elegante y con personalidad.

Nota de Cata:

A la vista: Color amarillo pajizo, brillante. **En nariz:** Muestra toda la expresividad de la uva albariño, con una nariz llena de fruta madura y de carácter mineral. **En boca:** Boca compleja, llena de carnosidad y estructura, anuncia una espléndida evolución que propiciará larga vida a este vino elegante y con personalidad.

Maridaje:

Mariscos, pescados al horno o a la parrilla, carnes blancas.

Otros productos de la Bodega:

Albariño de Fefiñanes - Blanco joven, Albariño de Fefiñanes 1583 - Blanco fermentado en barrica, Aguardiente Fefiñanes - Blanco, Aguardiente de Fefiñanes - Licor de hierbas, Aguardiente de Fefiñanes - Añejo Crianza



Palacio de Fefiñanes