

# 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