



FILLABOA®

FILLABOA 2018

Este vino procede de la histórica Finca Fillaboa, de un viñedo de 74 hectáreas asentado en ondulantes laderas que linda, en su parte sur, con los ríos Tea y Miño, frontera natural con Portugal. Ocho pagos de Fillaboa conforman este 'coupage', que son los más representativos y de mejor calidad incluyendo parte del Monte Alto con el que elaboramos Selección Finca Monte Alto.

La textura del suelo es franco-arenosa con abundancia de cantos rodados y la edad del viñedo oscila entre los 14 y 28 años.

La primavera lluviosa y fría retrasó la brotación y ciclo de la planta. Un verano cálido permitió adelantar la maduración, la cual estuvo marcada por la sequía del mes de septiembre. En Fillaboa 2018 se han alcanzado valores óptimos de alcohol y acidez que han dado lugar a vinos muy equilibrados, con muy buena estructura en boca, frescos y untuosos.

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 se realiza en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura, y conservamos los vinos sobre lías final hasta el final del embotellado.

NOTA DE CATA

VISTA: Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas, limpio y brillante.

NARIZ: Alta intensidad de aroma, fruta madura, piña, manzana, mango y cítricos. Muy franco y aromático. Notas fermentativas agradables.

BOCA: Boca suave, untuoso, acidez muy bien integrada, bien estructurado. Equilibrado, fresco y persistente.

Fillaboa 2018, un albariño lleno de matices, frutal, aromático y fresco.

Origen: D. O. Rías Baixas

Grupo Calidad: Vino de Pago

Grado Alcohólico: 13% vol

Guarda Potencial: 3 años

Temperatura de servicio: 8-10° C

