



FILLABOA®



FILLABOA

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.

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%

Guarda Potencial: 3 años

Temperatura de servicio: 8-10 °C