



FILLABOA®

SELECCIÓN FINCA MONTE ALTO

Selección Finca Monte Alto procede del pago Monte Alto, una de las parcelas más emblemáticas de Fillaboa, es una elevación de unos 150 m. sobre el nivel del mar con 6,7 ha., de las cuales sólo se elaboran unas 10.000 botellas, dependiendo de la añada. El viñedo tiene 28 años, está conducido en espaldera y el suelo es de textura franco arenosa, con abundancia de canto rodado por su proximidad al río Miño.

VARIEDAD 100% Albariño.

ELABORACIÓN

Este vino se elabora de manera tradicional, con fermentación alcohólica a Temperatura controlada, 14°C al principio y 16°C al final. Utilizamos levaduras autóctonas seleccionadas, y mantenemos el vino sobre las lías finas, durante 12 meses, en depositos de acero inoxidable. Después de se tiempo el vino se estabiliza por frío, filtra por tierras diatomeas y se embotella.

NOTA DE CATA

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

NARIZ: Alta intensidad aromática, notas de fruta madura, manzana, cítricos, notas de panadería, brioche y leves notas tostadas que irán apareciendo en el tiempo en botella.

BOCA: Boca estructurada, fresca, acidez muy bien integrada, untuoso y suave. Aromas de fruta madura vía retronasal, complejo y redondo. Fillaboa Selección Finca Monte Alto es un gran vino albariño con enorme potencial de envejecimiento. Es aromático, franco y fresco, estructurado y complejo.

Origen: D. O. Rías Baixas
Grupo Calidad: Vino de Pago
Grado Alcohólico: 13,5 % vol
Guarda Potencial: 5 años
Temperatura de servicio: 8-10° C

