



LA FILLABOA 1898






La añada 2010 fue una de las cosechas más equilibradas y mejores de la historia de Fillaboa, la maduración comparada con otros años y el estado sanitario fueron impecables. Por esta razón, guardamos un depósito sobre lías con la idea de ver cómo se comportaba un albariño Fillaboa a lo largo del tiempo. El resultado es impresionante.

Elaboración

Está elaborado con uva 100% albariño, procede de las mejores parcelas que forman parte del coupage de Fillaboa, caracterizadas por suelos de textura franco-arenosa, de buen drenaje y con abundancia de canto rodado. Ha permanecido ocho años de crianza en depósito de acero inoxidable sobre lías finas, realizando batonages periódicos para mantener las lías en suspensión y, de esta forma, evitar oxidaciones y obtener mayor volumen y redondez en boca.

Nota de Cata

-  Amarillo pajizo con tonalidades doradas, limpio y brillante.
-  Tostados, con fondos frutales almibarados, fruta muy madura, recuerdo de manzana asada y de panadería, resultado de los 8 años de crianza sobre lías.
-  Suave en el ataque, se perfila con una acidez muy bien integrada, volumen y larga persistencia.

La Fillaboa 1898, un albariño de edad que mantiene la frescura de los albariños jóvenes y la complejidad y elegancia de los grandes vinos blancos.

Origen D.O. Rías Baixas

Grado Alcohólico 13% vol

