



FILLABOA®

SELECCIÓN FINCA MONTE ALTO

Selección Finca Monte Alto procede del pago Monte Alto, una de las parcelas más emblemáticas de Fillaboa en 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. Se utilizan levaduras autóctonas seleccionadas y se mantiene el vino sobre las lías finas durante 12 meses en depósitos de acero inoxidable. Después de ese 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 y 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 y fresca. Acidez muy bien integrada, sabor untuoso y suave. Aroma 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.

Tipo de vino: Blanco con crianza sobre lías.

Grado Alcohólico: 13,5 % vol.

Guarda Potencial: 5 años.

Temperatura de servicio: 8-10° C.

