



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 7 ha., de las cuales se selecciona la mejor uva para elaborar este vino. El viñedo tiene 33 años, está conducido en espaldera y el suelo es de textura franco arenosa, con abundancia de canto rodado por su proximidad al río Miño.

Edición Limitada: < 12.000 botellas

VARIEDAD 100% albariño.

ELABORACIÓN

Este vino se elabora de manera tradicional con fermentación alcohólica a temperatura controlada, 14°C al inicio de fermentación y 16°C al ir finalizando. Se utilizan levaduras autóctonas seleccionadas y se mantiene el vino sobre las lías finas durante un mínimo de 12 meses en depósitos de acero inoxidable. Esta añada, en concreto, tiene 24 meses de crianza sobre lías finas. Posteriormente, el vino se estabiliza, se filtra y se embotella.

NOTA DE CATA

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

NARIZ: Alta intensidad aromática y notas de fruta muy 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 albariño con gran 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 % vol. aprox.

Guarda Potencial: 5 años.

Temperatura de servicio: 8-10° C.

