



LA FILLABOA

1898

ALBARIÑO



La Fillaboa proviene de algunas de las cosechas más equilibradas y mejores de la historia de Fillaboa. Por esta razón, se guardó un depósito sobre lías con el propósito de comprobar cómo se comporta un albariño Fillaboa a lo largo del tiempo. Resultando un vino blanco de guarda especial y único.

Elaboración

Elaborado con uva 100% albariño que procede de la parcela Monte Alto, una de las mejores de Bodega Fillaboa. Es el pago más singular, caracterizado por su altitud, 150 metros sobre el nivel del mar y el suelo de textura franco-arenosa, con un buen drenaje y abundancia de canto rodado, procedente de la descomposición de la roca madre, el granito. La Fillaboa 1898 ha permanecido durante aproximadamente seis años en depósitos de acero inoxidable sobre lías finas, realizando bâtonages periódicos para mantener las lías en suspensión y, de esta forma, evitar oxidaciones obteniendo a su vez 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 a manzana asada y panadería.



Suave en la entrada, se perfila con una acidez muy bien integrada, volumen y larga persistencia.

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

Origen: D.O. Rías Baixas.

Grado Alcohólico: 13% vol. aprox.

Temperatura de Servicio: 10° C.

Alérgenos: Contiene sulfitos.

