



FILLABOA®

FILLABOA 2022



Este vino procede de la histórica Finca Fillaboa, de unos viñedos de 50 hectáreas de superficie asentado en ondulantes laderas que linda en su parte sur con los ríos Tea y Miño, frontera natural con Portugal. Ocho de sus pagos más representativos y de mejor calidad conforman este vino blanco Albariño de Rías Baixas. La textura del suelo es franco-arenosa con abundancia de cantos rodados y la edad del viñedo oscila entre los 18 y 32 años. Fillaboa es la única bodega gallega que pertenece a la Asociación Grandes Pagos de España.

La cosecha 2022 estuvo influenciada por el adelanto de la brotación debido a temperaturas más cálidas y posteriormente temperaturas frías. Durante la primavera, las temperaturas medias frescas marcaron el desarrollo del viñedo y posteriormente, la aparición de lluvias durante la floración produjo alguna irregularidad en el cuajado. El verano fue muy seco, con altas temperaturas y ausencia de lluvia, lo que provocó interrupciones en la maduración. La consecuencia fue un Fillaboa 2022 con valores altos de alcohol, pero no tan elevados como se esperaban, y una acidez más alta. A nivel aromático los vinos de esta añada son intensos, con aromas de fruta muy madura, frescos, largos y equilibrados, con muy buena estructura en boca.

VARIEDAD 100% albariño.

ELABORACIÓN

La elaboración en esta bodega se centra en potenciar los aromas primarios de la uva albariño junto con la singularidad del "terroir", dando como resultado vinos blancos armoniosos y con buena estructura. Para este vino blanco Albariño la fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 14°C y 16°C. Posteriormente, se conserva en depósitos sobre lías finas durante un mínimo de 6 meses.

NOTA DE CATA

VISTA: Color amarillo pajizo, limpio y brillante.

NARIZ: Alta intensidad de aromas a frutas maduras, piña, manzana y cítricos. Vino blanco muy franco y aromático con notas fermentativas agradables.

BOCA: Boca suave con untuosidad y estructura. Acidez media bien integrada. Es equilibrado, fresco y persistente. Destaca la concentración y la complejidad.

Fillaboa 2022 es un albariño lleno de matices, frutal, aromático y fresco.

Origen: D.O. Rías Baixas.

Tipo de Vino: Blanco con crianza sobre lías.

Grado Alcohólico: 12,5%.

Guarda Potencial: 3 años.

Temperatura de Servicio: 8-10 ° C.

Alérgenos: Contiene sulfitos.