



FILLABOA LA FILLABOA 1898
D.O. RÍAS BAIXAS, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Albariño.

Alcohol: 13,0%.

Vinificación: 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.

Capacidad de Guarda: 7 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



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.



Se recomienda acompañar con pescados, aves, cocina japonesa y oriental.



FILLABOA®

La Bodega

El nombre de la finca viene de una leyenda local con muchos paralelismos con el cuento de «La Cenicienta» de Charles Perrault, en la que dos hijas de un Conde envidiaban a su hermana menor a la que su padre le dejó en herencia las mejores tierras, llamadas por sus paisanos las «terras fartas da fillaboa». Fillaboa es una de las posesiones vinícolas más extensas de Galicia, bañada en su entorno por los ríos Tea y Miño. En Fillaboa la naturaleza manda. 74 hectáreas de viñedo propio se dividen en 12 parcelas delimitadas y orientadas al sur en las que encontramos majestuosas vides en parra y en espaldera.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com