



## **FILLABOA FILLABOA SELECCIÓN MONTE ALTO** D.O. RÍAS BAIXAS, ESPAÑA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco.

**Variedad:** 100% Albariño.

**Alcohol:** 13,5%.

**Vinificación:** 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.

**Capacidad de Guarda:** 5 años.

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

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas, limpio y brillante.



Alta intensidad aromática, notas de fruta madura, manzana, cítricos, notas de panadería, brioche y leves notas tostadas que irán apareciendo en el tiempo en botella.



Boca estructurada, fresca, acidez muy bien integrada, untuoso y suave. Aromas de fruta madura vía retronasal, complejo y redondo.



Se recomienda acompañar con pescados, mariscos, platos de pasta, sashimi y wok.



# 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](http://www.everestwinespirits.com)