



FILLABOA®



Presentación Bodega



FILLABOA®

La Bodega

La Finca de Fillaboa, “Hija Buena”, tiene su origen el el siglo XVII

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. Próximo a la finca, existe un puente medieval y un muro de piedra de 1.600 metros que enmarca la finca. En Fillaboa la naturaleza manda. Además de un exquisito jardín de camelias, olivos, magnolios, y alcornoques, el viñedo de Fillaboa es espectacular. 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.



En Salvaterra de Miño existe un lugar único donde el viento suena a silencio y huele a albariño.

Cuando estás en Fillaboa el tiempo se detiene

Solo allí puedes desconectar tu mente y encender cada uno de los sentidos para dejarte arrullar por la brisa atlántica. En esta bodega de la D.O. Rías Baixas, encontrarás quietud, calma y delicadeza sobre un bello bello paisaje en el que el Albariño es el único protagonista. Fillaboa es un remanso de paz. En él, nuestras viñas nos ofrecen unas cepas esbeltas que nos regalan elegantes uvas para elaborar los vinos albariños y licores más exquisitos.

54 Hectáreas de Albariño

Fillaboa es una finca con una única protagonista: la uva de la variedad albariño. Ella manda. Ella reina nuestra tierra. Ella y solo ella, hace que vivamos las cuatro estaciones pendientes de su evolución para que, cuando esté preparada, unas manos expertas la recojan con mimo y delicadeza en lo que será el inicio de un maravilloso viaje hasta nuestras botellas de vinos blancos.



Fillaboa Albariño

D.O. RÍAS BAIXAS, ESPAÑA.



Variedad: 100% Albariño.

Vinificación: La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura, y conservamos los vinos sobre lías finas hasta el final del embotellado.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10° C

Notas del Sommelier: Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas, limpio y brillante. Alta intensidad de aroma, fruta madura, piña, manzana, mango y cítricos. Muy franco y aromático. Notas fermentativas agradables. Boca suave, untuoso, acidez muy bien integrada, bien estructurado. Equilibrado, fresco y persistente.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Pescados de ríos, crustáceos, quesos de cabra.



Fillaboa Selección Monte Alto

D.O. RÍAS BAIXAS, ESPAÑA.



Variedad: 100% Albariño.

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.

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.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Pescados, mariscos, platos de pasta, sashimi y wok.



La Fillaboa 1898

D.O. RÍAS BAIXAS, ESPAÑA.



Variedad: 100% Albariño.

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.

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.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Pescados, aves, cocina japonesa y oriental.





FILLABOA®



Ferrer y Asociados®
pasión por el vino

Importado y distribuido por:

Ferrer y Asociados S.A. de C.V.

Laguna de Términos 66-A, Col. Anahuac, Alc.

Miguel Hidalgo, CDMX, CP. 11320.

55 5203 6611 / 55 5203 6707 / 55 5203 9162

www.ferrer.com.mx