



Fillaboa Albariño

Rías Baixas, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Atlantisch zeeklimaat met veel neerslag, koele winters en gematigd warme zomers. De bodem bevat onder andere klei en stenen.

VINIFICATIE: De druiven worden op lage temperatuur vergist in roestvrijstalen tanks. Ook de rijping van zes maanden op de gistcellen vindt hierin plaats.

DRUIVEN: albariño

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Intens en aromatisch met rijpe citrus, ananas, appel en mango. De smaak is zowel fris als soepel en romig met levendige zuren en een prachtige balans.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 8 à 10°C als aperitief, bij schaal- en schelpdieren, witte vis, makreel of andere vette vissoorten, gerookte vis, sushi en sashimi.

WEETJE: Fillaboa betekent 'goed' of 'braaf meisje' in het dialect van Galicië.




FILLABOA®



Bodegas Fillaboa is een van de oudste en grootste wijndomeinen in de Galicische gemeente Pontevedra, gelegen in het uiterste noordwesten van Spanje. Fillaboa is een prachtig ommuurd domein met een historische villa en zelfs een kapel. De in de 15e eeuw gerestaureerde Romeinse brug aan de ingang van het domein, verraadt dat de wijngeschiedenis hier tot de Romeinse Tijd terugvoert. Fillaboa bezit 74 hectare die allemaal beplant zijn met albariño, dé druif van Rias Baixas. In het intens groene landschap vlakbij de kust van de Atlantische Oceaan ondergaan de druiven een langzame rijping en ontwikkelen ze hierdoor intense aroma's en verfijnde zuren. Fillaboa is één van de bijna dertig wijnbedrijven die verenigd zijn in de Grandes Pagos de España, een organisatie die zich toelegt op de productie, bevordering en promotie van hoge kwaliteit single estate wijnen in Spanje.