



La Fillboa 1898

Rías Baixas, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Maritiem klimaat met veel neerslag. De bodem wordt gekenmerkt door kiezel- en zandleembodem.

VINIFICATIE: Fermentatie op lage temperatuur (16°C) waarna de wijn zes (!) jaar op zijn gistcellen rijpt op stalen tanks. Er wordt langdurig 'battonage' toegepast om de wijn meer complexiteit te geven.

DRUIVEN: albariño (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Complex en meervoudig met aroma's van rijp steenfruit, gele appels, biscuit en brioche. Fillboa zelf over deze wijn: "An aged albariño with the freshness of a young albariño and the complexity and elegance of a great white wine."

SERVEERSUGGESTIE: Prachtige begeleider van kreeft of krab. Combineert ook mooi met visgerechten uit de Japanse keuken.

WEETJE: In 1898 onderging een van Fillboa's eerste albariño-wijnen een bijzondere reis. In dat jaar stak een zeilschip vol met deze wijn de Atlantische Oceaan over richting Cuba. De unieke wijn is vernoemd naar deze historische onderneming.




FILLBOA®



Bodegas Fillboa is een van de oudste en grootste wijndomeinen in de Galicische gemeente Pontevedra, gelegen in het uiterste noordwesten van Spanje. Fillboa 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. Fillboa 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. Fillboa 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.