



## Albarino de Fefinanes III Ano

Bodegas del Palacio de Fefiñanes

Val do Salnés, Rias Baxias,, Galicien, Spanien

Rías Baixas DO blev etableret i 1988 og ligger helt ud til Atlanterhavet lige ved grænsen til Portugal. Det er inddelt i fem underområder: Salnes Valley, O Rosal, Soutomaior, Ribeira do Ulla og Condado do Tea. Området er fugtigt, jordbunden af præget af granitholdig jordbund og særligt kendt for sine Albariño vine, som ikke længere bare er syrerige vine, der skal drikkes helt unge, men byder nu på vine, der holder i årevis. Der findes mange løsninger for at nedbringe syren, hvilket giver en længere "holdbarhed"; alt fra at bearbejde jordbundens PH med musling-/østersskaller, til andre opbindingsmetoder af vinstokkene hvor "Pergola" må vige lidt for den "Wire"-opbinding, til delvis malolaktisk gæring og lagring på træfade eller bundfaldet.

Bodegas Palacio de Fefiñanes har sit hovedhus i det gamle renæssance-slot der stod færdig i 1621. Slottet ligger i det centrale Cambados, i Salnés dalen i den nordligste del af Rías Baixas og blev bygget af viscounten (greven) af Fefiñanes. Vinhuset blev grundlagt i 1904 af professor Don Miguel Gil Casaras. I 1928 registrerede han navnet og designet hos Patentkontoret – etiketten er næsten den samme nu som dengang. I dag er det Juan Gil Careaga, der står i spidsen for familieforetagendet og de 5 ha. vinmarker der hører til. Dog har han overdraget produktionen til winemaker Cristina Mantilla, der også er konsulterende ønolog hos andre vinmagere i Galicien. I 1950'erne blev vinene fra Palacio de Fefiñanes kendt som den "galiciske mosel", da den nuværende ejers bedstefar havde boet i Tyskland og dermed havde fundet inspirationen rhin-flasken, som vinhuset bruger. Bodegas Fefiñanes har siden starten været pioner i Rías Baixas. De var de første til at aftappe egne vine og var en af de første til at lagre sine vine i træfade.

Fefiñanes laver årligt 7.500 flasker af topvinen III Ano, der frigives 3 år efter høsten (deraf navnet). III Ano, der i årgang 2012 fik 97 points i den spanske vinbibel Guia Peñin.

**Druesort:** 100% Albariño

**Vinifikation:** Gæres på ståltanke med efterfølgende 23 måneders lagring på bundfaldet med gentagen båttonage. 4 g. restsukker /l. 6,2 g. syre/l.

**Smagsnoter:** Sprød med citrus-agtig friskhed, noter af stenfrugt, hvide blomster og honning giver en harmonisk elegant dybde.

