



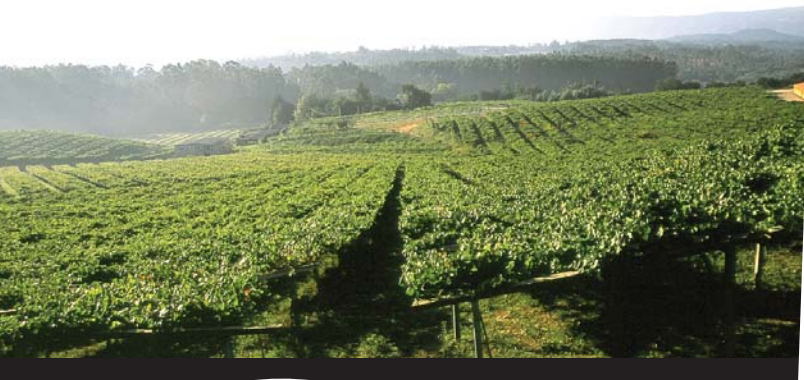
FILLABOA®

Vinos

Salvaterra de Miño. Galicia. España



FILLABOA®



Fillaboa

Añada: 2008

Zona de Origen: D. O. Rías Baixas

Compaje: 100% Albariño

Comentarios: vino procedente de las 70 hectáreas de viñedo propio de Fillaboa.

Cata

Vista: amarillo pajizo, de aspecto brillante y cristalino.

Aroma: aroma de piña, manzana, fruta de hueso y notas cítricas, con gran intensidad y franqueza.

Boca: en boca es suave en el ataque con buen equilibrio de sabores y acidez bien integrada. Vino untuoso, suave y delicado con largo postgusto.

Guarda potencial: 3 años / **Temperatura de servicio:** 8-10° C / **Grado:** 12.5% Vol.
Formato: 750 ml.



Lugar de Fillaboa - Salvaterra de Miño. 36459 - Pontevedra - España

Tlf.: 986 658732 - Fax: 986 664212 www.bodegastillaboa.com info@bodegastillaboa.com



FILLABOA®



Fillaboa Fermentado en Tino

Añada: 2006

Zona de Origen: D. O. Rías Baixas

Covpage: 100% Albariño

Comentarios: Albariño 100% procedente de selección de vvas de nuestra propiedad.

Crianza: fermentado en tino de roble francés de 2.000 litros de capacidad.

Cata

Vista: vino de color amarillo pajizo.

Aroma: aromas de fruta tropical, cítricos, manzana, vainilla, tostados. Muy fino y aromático.

Boca: en boca es suave y untuoso, con estructura, muy complejo y de paladar exquisito y complejo donde aparecen perfectamente ensambladas las características varietales con las aportadas por la madera de roble francés.

Guarda potencial: 3 años / **Temperatura de servicio:** 10°C / **Grado:** 12.5% Vol.

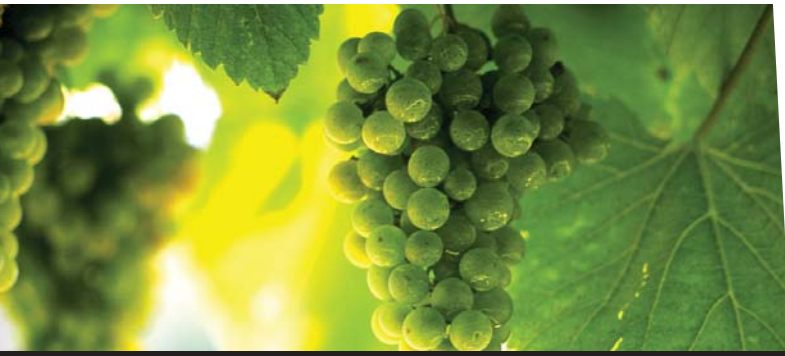


Lugar de Fillaboa - Salvaterra de Miño. 36459 - Pontevedra - España

Tlf.: 986 658732 - Fax: 986 664212 www.bodegastillaboa.com info@bodegastillaboa.com



FILLABOA®



Selección Finca Monte Alto

Añada: 2007

Zona de Origen: D. O. Rías Baixas

Covpage: 100% Albariño

Comentarios: vino elaborado a partir de la selección de uvas de una de las doce parcelas que se hayan dentro de los muros de Fillaboa denominada "Monte Alto".

Producción equilibrada con rendimientos medios - bajos.

Crianza: fermentación a temperatura controlada y permanencia sobre lías finas 9 meses.

Cata

Vista: color amarillo pajizo y brillante.

Aroma: muy intenso en nariz, con aromas a fruta muy madura, piña, manzana, fruta de hueso, muy fino y elegante, producto de la madurez completa de las uvas con la que se vinificó y de la gran complejidad alcanzada durante su estancia en depósito.

Boca: buena estructura en boca, potente en ataque y en el paso de la boca, muy persistente con aromas frutales vía retronasal. Vino con gran corpulencia y concentrado muy típico de la variedad Albariño. Su equilibrio es producto de la selección de uvas albariñas de la finca Montealto, donde se manifiesta el gran potencial del viñedo de la propiedad así como el cuidado en su elaboración, ya que ha permanecido en depósito durante 9 meses realizándose el batonage sobre lías finas.

Guarda potencial: 5 años / **Temperatura de servicio:** 8-10° C / **Grado:** 12.5% Vol.





FILLABOA®



Aguardiente Envejecido

Zona de Origen: D. O. Orujo de Galicia

Coupage: 100% Albariño

Comentarios: obtenido a partir del envejecimiento de nuestro aguardiente blanco en barricas de roble francés Limonsine de 225 litros por periodo mínimo de 7 años.

Cata

Vista: ambarino limpio y brillante.

Aroma: tostados, vainilla, recuerdos de roble francés muy patentes. Notas de frutos secos y recuerdos de toffee. Piel de naranja.

Boca: complejo, con untuosidad y suavidad.



Guarda potencial: 20 años mínimo / **Temperatura de servicio:** 15-18° C / **Grado:** 40% Vol.



FILLABOA®



Aguardiente Blanco

Zona de Origen: D. O. Orujo de Galicia

Compage: 100% Albariño

Comentarios: obtenido a partir de nuestro propio bagazo de uva albariña y destilado por arrastre de vapor.

Cata

Vista: transparente, limpio y brillante.

Aroma: de manzana, recuerdos de la variedad albariño con matices cítricos, pomelos y notas de bagazo

Boca: es suave e intenso, muy franco y neto. Complejo.



Guarda potencial: 10 años mínimo / **Temperatura de servicio:** 10° C / **Grado:** 40% Vol.