

Lagar de Costa Barrica

Albariño 100% D.O. Rías Baixas.



Vino —

Nombre: Lagar de Costa Barrica

Bodega: Lagar de Costa

D.O.: Rías Baixas

Variedad: 100% albariño

Tipo: blanco

Subzona: Salnés

Municipio: Cambados

Cosecha actual: 2013

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 7 gr/l. en ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,42 gr/l. en ácido acético

pH: 3,3

Sulfuroso Libre: 29mg/l.

Sulfuroso Total: 125mg/l.

Densidad: 990

Selección de uva: en viña y en bodega

Despalillado

Desfangado: Estático en frío durante 48 horas

Fermentación alcohólica: 15-20 días a 16-18°C

Fermentación maloláctica: Sí (al 30% aprox.)

Crianza sobre lías: 6 meses

Crianza en madera: Sí. Roble francés

Nº barricas: 3

Crianza en botella: Mínimo de 6 meses

Producción anual: 1700 l.

Salida al mercado: Diciembre año siguiente

Tipo de corcho: Natural 49 x 29 mm.

Tipo de botella: Borgoña 75 cl.

Temperatura de consumo: 8-10°C

Campo —

Hectáreas de viñedo propio: 5Ha.

Parcelas: 9

Sistema de conducción: Emparrado

Edad media del viñedo: 30 años

Orientación del viñedo: Suroeste

Clima: Atlántico con temperaturas regulares a lo largo del año (15°C aprox.) y abundantes precipitaciones

Terroir: Base granítica permitiendo un buen drenaje

Catas —

Lagar de Costa, Barrica 2013

Amarillo pajizo, con tonalidad verdosa, brillante flores blancas, hierbas aromáticas, muy intenso, laurel, té verde, anisados, ligeros ahumados, mazapán, mucha fruta de hueso, albaricoque, claudias, fondo mineral. En boca es fresco, muy buena acidez, con mucho volumen, madera, muy integrado, ligeros tostados, cremoso.

Lagar de Costa, Barrica 2012

Color, amarillo pajizo con tonalidad verdosa, brillante, intensidad media, hierbas aromáticas, camomila, té verde, flores blancas y fruta escarchada. Boca fresca, untuoso, un punto goloso, tostados muy suaves, frutas de hueso y frutas maduras.

Lagar de Costa, Barrica 2011

Amarillo pajizo, con tonalidad verdosa, brillante, intensidad media, hierbas aromáticas, anisados, té, pimienta blanca, ligeros tostados. Boca fresca, goloso, tostados muy suaves, fruta escarchada, brioche.

Premios —

90 puntos Parker. Lagar de Costa, Barrica 2013. Wine Advocate Magazine.

Medalla Oro 2012 (Bruselas). Lagar de Costa, Barrica 2010. Concurso Internacional de Bruselas.

Cuadro de Honor en la Guía Gourmets 2012. Lagar de Costa, Barrica 2009.