

Lagar de Costa

Albariño 100% D.O. Rías Baixas.



Vino —

Nombre: Lagar de Costa
Bodega: Lagar de Costa
D.O.: Rías Baixas
Varietal: 100% albariño
Tipo: blanco
Subzona: Salnés
Municipio: Cambados

Cosecha actual: 2014
Grado alcohólico: 12,5% vol.
Acidez Total: 7 gr/l. en ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,42 gr/l. en ácido acético
pH: 3,42
Sulfuroso Libre: 36 mg/l.
Sulfuroso Total: 107 mg/l.

Selección de uva: en viña y en bodega
Elaboración: Cubas de acero inoxidable
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: 3 meses
Crianza en madera: No
Crianza en botella: Mínimo de 2 meses
Producción anual: 40.000 litros
Salida al mercado: Primavera
Tipo de corcho: Natural 45 x 29 mm.
Tipo de botella: Bordelesa 75 cl y 1.5 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 2014

Amarillo pajizo con leve tonalidad verdosa, intensidad media, hierbas aromáticas, balsámicos, cítricos (pomelo, limón) y fruta blanca (manzana). En boca es fresco, cítricos y flores blancas, graso, largo.

Lagar de Costa 2013

Amarillo pajizo con leve tonalidad verdosa, nariz de intensidad media- alta, balsámicos, anisados, cítricos (pomelo, flor de azahar) y frutas de hueso, claudias, níspero. En boca es fresco, con buena acidez, graso, untuoso, apareciendo de nuevo las sensaciones aromáticas de la nariz.

Lagar de Costa 2012

Amarillo pajizo, con tonalidad verdosa, brillante, de intensidad media-alta, flores blancas, balsámicos, tropical (lichis) frutas de hueso, yogurt de limón. En boca es graso, goloso, fresco, frutal, fondo cremoso, láctico

Premios —

Medalla de Oro 2014. Lagar de Costa 2013. Concurso Internacional de Bruselas.

Bacchus Oro 2014. Lagar de Costa 2013. Concurso Internacional Unión Española de Catadores.

Baco Oro 2014. Lagar de Costa 2013. Concurso Nacional Unión Española de Catadores.

89 puntos Parker. Lagar de Costa 2013. Wine Advocate Magazine.

3er Premio. Lagar de Costa 2013. Festa do Viño Albariño. Cambados.