

Viva la Vid—a

100% Espadeiro



Vino —

Nombre: Viva la Vid—a
Bodega: Lagar de Costa
Variedad: 100% espadeiro
Tipo: tinto
Subzona: Salnés
Municipio: Cambados

Cosecha actual: 2013
Grado alcoh6lico: 11,5% vol.
Acidez Total: 5,95 gr/l. en 6cido tart6rico
Acidez Vol6til: 0,72 gr/l. en 6cido ac6tico
pH: 3,45
Sulfuroso Libre: 24 mg/l.
Sulfuroso Total: 75 mg/l.

Selecci6n de uva: en viña y en bodega
Elaboraci6n: fermentado y criado en barrica de roble
Despalillado: SÍ
Fermentaci6n alcoh6lica: SÍ
Fermentaci6n malol6ctica: SÍ
Crianza en madera: 8 meses
Producci6n anual: 450 l. — Edici6n 03
Salida al mercado: Otoño
Tipo de corcho: Natural 49 x 29 mm.
Tipo de botella: Borgoña 75 cl.
Temperatura de consumo: 16°C

Campo —

Sistema de conducci6n: Emparrado
Edad media del viñedo: 30-200 años
Orientaci6n del viñedo: Suroeste
Clima: Atl6ntico con temperaturas regulares a lo largo del año (15°C aprox.) y abundantes precipitaciones
Terroir: Base granítica permitiendo un buen drenaje

Catas —

Viva la Vid—a 2013

Color rojo cereza picota de capa media-baja, ligeras notas balsámicas, floral (violetas), y frutas rojas (guindas). Boca suave, con buena acidez, de nuevo frutas rojas, cerezas, taninos dulces, fresco, muy atlántico.

Viva la Vid—a 2012

Color rojo cereza picota de capa media, frutas rojas, sotobosque, notas licorosas (guindas), posos de café. Boca suave, con buena acidez, de nuevo frutas rojas, taninos dulces, herbáceos frescos y fondo balsámico.

Premios —

90 puntos Parker. Viva la Vid—a 2013. Wine Advocate Magazine.