

Maio

Albariño 100% D.O. Rías Baixas.



Vino —

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

Cosecha actual: 2012
Grado alcohólico: 13% vol.
Acidez Total: 6,7 gr/l. en ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,42 gr/l. en ácido acético
pH: 3,5
Sulfuroso Libre: 44 mg/l.
Sulfuroso Total: 130 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: No
Crianza sobre lías: 6 meses
Crianza en madera: No
Crianza en botella: Mínimo de 6 meses
Producción anual: 2500 l.
Salida al mercado: 2 años tras su elaboración
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: 1Ha.
Parcelas: 3
Sistema de conducción: Emparrado
Edad media del viñedo: 50 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 —

Maio 2012

Amarillo pajizo, con tonalidad verdosa intensa, brillante, finísimo carbónico, intensidad media, hierbas aromáticas (laurel, romero) balsámicos, frutas de hueso madura, lías finas, levadura y fondo salino y mineral. Boca fresca, untuoso, flores blancas y notas balsámicas, largo y equilibrado, elegante amargor final

Maio 2010

Amarillo pajizo, con tonalidad verdosa, brillante, de intensidad media-alta, flores blancas, balsámicos (laurel, anís), frutas de hueso, mineral (piedra) y finas lías. En boca es graso, untuoso, con buena acidez, salino, final con elegante y fino amargor.

Maio 2009

Color amarillo pajizo con reflejos verdes, aroma de intensidad media-alta, flores blancas, balsámicos (laurel, anís), pomelo, piña, ciruelas blancas sobre un fondo mineral, piedra, lías finas y levadura. Boca goloso, untuoso, con volumen a la vez que fresca, con buena acidez, frutas de hueso y fino amargor, persistencia media.

Premios —

90 Puntos Parker. Maio 2012

Medalla Oro 2012 (Bruselas). Maio 2010. Otorgado por el Concurso Mundial de Bruselas

92 puntos Guía Tanzer. Maio 2009

Medalla Oro 2011 (Bruselas). Maio 2009. Otorgado por el Concurso Mundial de Bruselas

91 Puntos Parker. Maio 2009