

Maio

Albariño 100% D.O. Rías Baixas.



Vino —

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

Cosecha actual: 2009
Grado alcohólico: 13% vol.
Acidez Total: 7 gr/l. en ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,4 gr/l. en ácido acético
pH: 3,40
Sulfuroso Libre: 32 mg/l.
Sulfuroso Total: 120 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: 1 año
Crianza en madera: No
Crianza en botella: Mínimo de 6 meses
Producción anual: 2200 botellas
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 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 —

92 puntos Guía Tanzer. Maio 2009

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

91 Puntos Parker. Maio 2009