

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: 2011
Grado alcohólico: 13% vol.
Acidez Total: 6,4 gr/l. en ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,4 gr/l. en ácido acético
pH: 3,22
Sulfuroso Libre: 25 mg/l.
Sulfuroso Total: 90 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: 3 meses
Crianza en madera: No
Crianza en botella: Mínimo de 2 meses
Producción anual: 50.000 botellas
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 2011

Amarillo pajizo, con tonalidad verdosa, de intensidad media-alta, flores blancas, balsámicos, frutas de hueso, tropical, (piña, lichies) y fondo cítrico, pomelo. En boca es fresco, graso, un punto goloso, afrutado, largo y persistente.

Lagar de Costa 2010

Amarillo pajizo con tonalidad verdosa, intenso, hierbas aromáticas, balsámicos, cítricos (piel de limón, pomelo), frutas de hueso (albaricoque) y tropical, (piña, maracuyá). Boca, con buena acidez, fresco y graso, vuelven a aparecer las notas de frutas de hueso y cítricos, largo e intenso.

Lagar de Costa 2009

Amarillo con tonos verdes, hierbas aromáticas, frutas escarchadas, cereales tostados y fondo mineral, boca redonda, fresca fruta madura y lías finas.

Premios recientes —

Medalla de Plata 2012 (Bruselas). Lagar de Costa 2011. Concurso Mundial de Bruselas

Medalla de Plata 2011 (Bruselas). Lagar de Costa 2010. Concurso Mundial de Bruselas

4º Premio en la XII Cata de los Vinos de Galicia. Lagar de Costa 2010. Consellería de Medio Rural. Xunta de Galicia

Cuadro de Honor en la Guía Gourmets 2012. Lagar de Costa 2010

90 puntos Guía Tanzer. Lagar de Costa 2010

Cosecha de Oro. Lagar de Costa 2007. III Cata de Añadas del Consejo Regulador Rías Baixas. (Diciembre 2010)

4º Premio en la Cata de los Vinos de Galicia. Lagar de Costa 2009. Consellería de Medio Rural. Xunta de Galicia

Medalla de Oro 2010 (Reino Unido). Lagar de Costa 2009. Sommelier Wine Awards 2010