

Viva la Vid—a

100% Espadeiro



Vino —

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

Cosecha actual: 2011
Grado alcoh6lico: 11,5% vol.
Acidez Total: 5,5 gr/l. en 6cido tart6rico
Acidez Vol6til: 0,65 gr/l. en 6cido ac6tico
pH: 3,6
Sulfuroso Libre: 30 mg/l.
Sulfuroso Total: 90 mg/l.

Selecci6n de uva: en viña y en bodega
Elaboraci6n:
Despalillado:
Desfangado:
Fermentaci6n alcoh6lica:
Fermentaci6n malol6ctica:
Crianza sobre lias:
Crianza en madera:
Crianza en botella:
Producci6n anual: Edici6n 01 de 600 botellas
Salida al mercado: Otoño
Tipo de corcho: Natural 49 x 29 mm.
Tipo de botella: Borgoña 75 cl.
Temperatura de consumo: 16°C

Campo —

Hect6reas de viñedo propio:
Parcelas:
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 2011

En boca es suave, amable, aterciopelado, elegante y f6cil; nos encontramos con un vino muy fresco, bals6mico, mentolado y con recuerdos de eucaliptos y “farmacia”, es goloso, directo, sutil y con mucha fruta en boca; del bosque madura, rojas maduras y toques de mermelada de ar6ndanos, notas de monte bajo, hierbas arom6ticas, de bosque mojado, hojarasca y de especias muy sutiles para acabar con un final aterciopelado, ligeramente secante y con toques de regaliz.