
Lagar de Costa

Albariño 100% D.O. Rías Baixas



Vino

Nombre: Lagar de Costa
Bodega: Lagar de Costa
D.O.: Rías Baixas
Variedad: 100% albariño
Tipo: Blanco
Subzona: Salnés
Municipio: Cambados

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: 40.000 litros
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: 10-12 °C

Campo

Hectáreas de viñedo propio: 5Ha.
Parcelas: 15
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

Cosecha actual

Grado alcohólico: 13,50% vol.
Acidez Total: 6,9 gr/l. en ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,45 gr/l. en ácido acético
pH: 3,15
Sulfuroso Libre: 32 mg/l.
Sulfuroso Total: 99 mg/l.
Azúcares reductores: 3,6
Densidad: 990

Catas

Color amarillo pajizo con leve tonalidad verdosa. Limpio y brillante, finísimo carbónico. En nariz es de intensidad media alta. Aparecen notas de hierbas aromáticas (menta, hierbaluisa), flores blancas (azahar), piel de mandarina, fruta tropical dulce (mango, lichies) y cítrico (pomelo y lima). En boca es fresco, buena acidez, entrada untuosa, graso, floral y largo.