

Calabobos

Albariño 100% D.O. Rías Baixas.



Vino —

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

Cosecha actual: 2014
Grado alcohólico: 13% vol.
Acidez Total: 7,12 gr/l. en ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,43 gr/l. en ácido acético
pH: 3,30
Sulfuroso Libre: 35 mg/l.
Sulfuroso Total: 107 mg/l.

Selección de uva: En viña y en bodega
Elaboración: en acero inoxidable
Despalillado
Desfangado: Estático en frío durante 48 horas
Fermentación alcohólica: 15-20 días a 16-18°C
Fermentación maloláctica: Sí (al 30% aprox.)
Crianza sobre lías: 12 meses en huevo de hormigón
Crianza en madera: No
Crianza en botella: Mínimo de 2 meses
Producción anual: 1.800 litros
Salida al mercado: Primavera
Tipo de corcho: Natural 45 x 29 mm.
Tipo de botella: Borgoña 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 —

Calabobos 2014

Amarillo pajizo, con ligera tonalidad verdosa, límpido y brillante. Buena intensidad, monte bajo, frutas confitadas, cítricos, pomelo, lima, mineral y salino. Boca, fresca, entrada golosa, con notas florales y de fruta blanca, equilibrado.

Premios —

Bacchus Oro 2016. Calabobos 2014. Concurso Internacional Unión Española de Catadores.

Medalla de Bronce. Calabobos 2014. Challenge International du vin 2016.