
Lagar de Costa Barrica

Albariño 100% D.O. Rías Baixas



Vino

Nombre: Lagar de Costa Barrica
Bodega: Lagar de Costa
D.O.: Rías Baixas
Variedad: 100% albariño
Tipo: blanco
Subzona: Salnes
Municipio: Cambados

Selección de uva: en viña y en bodega
Despalillado
Desfangado: Estático en frío durante 48 horas
Fermentación alcohólica: 15-20 días a 16-18°C
Fermentación maloláctica: No
Crianza sobre lías: 6 meses
Crianza en madera: Sí. Roble francés
Nº barricas: 3
Crianza en botella: Mínimo de 6 meses
Producción anual: 1500 l.
Salida al mercado: Diciembre año siguiente
Tipo de corcho: Natural 49 x 29 mm.
Tipo de botella: Borgoña 75 cl.
Temperatura de consumo: 10-12°C

Campo

Hectáreas de viñedo propio: 5Ha.
Parcelas: 12
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, Barrica
Amarillo pajizo, con tonalidad verdosa, y reflejos dorados, limpio y brillante. De intensidad media, hierbas aromáticas, laurel, montebajo, ligeramente especiado, frutas de hueso maduras, mirabeles, orejones, frutos secos, avellana, almendra, finos tostados y ahumado, elegante. Untoso, graso, fresco, fruta madura, flores secas, cremoso.

Premios

90 puntos Parker. Lagar de Costa, Barrica 2013. Wine Advocate Magazine.
Medalla Oro 2012 (Bruselas). Lagar de Costa, Barrica 2010. Concurso Internacional de Bruselas.
Cuadro de Honor en la Guía Gourmets 2012. Lagar de Costa Barrica 2009.