

BAGOA DO MIÑO "LÁGRIMA". Albariño

Elaboración

Este vino es elaborado con una selección de uva de la finca "O Pucha" propiedad de la bodega, en la cual el Albariño alcanza su máxima expresión debido a la calidad del suelo y a su perfecta orientación y exposición al sol. Con esta base, tras un ligero prensado, se extrae un 55% de mosto "lágrima" que después de un meticuloso desfangado por frío pasa a los tanques de acero inoxidable donde fermenta a una temperatura controlada de 17,5º C, durante 10 días. Una vez fermentado y tras un reposo en depósito, este selecto vino es filtrado y estabilizado por frío para ser posteriormente embotellado tras una última filtración amicróbica.



Cata

Vino limpio y brillante, con un elegantísimo color amarillo limón. En nariz se presenta muy intenso y con aromas persistentes y de calidad, recordando la manzana verde y fruta tropicales (piña). En boca es largo, glicérico, Persistente y con una acidez perfecta de acuerdo con su cuerpo, que hace que este vino resulte muy agradable y lleno de sensaciones.

Analítica

- Grado alcohólico 13 % vol.
- Acidez total 6,0 grs./L
- Acidez volátil 0,36 grs./L
- Azúcares reductores 1,1 grs./L
- Sulfuroso libre 30 mgs./L
- Sulfuroso total 80 mgs./L
- Temperatura para su consumo 9ºC/12ºC.

Premios



International Albariño wine contest: Puntuación 92/100



**The wine advocate, Robert Parker: Puntuación 92/100
Julio 2011**



**Wine enthusiast: Puntuación 88/100
Enero 2011**



**Guía Peñín de los vinos de España:
5 estrellas calidad-precio
Enero 2012**