

As Laxas

BODEGUEROS DESDE 1862

ALBARIÑO BÁGOA DO MIÑO "LÁGRIMA"

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.



Menciones recientes:



Primer premio en el Alvarinho International Wine Contest

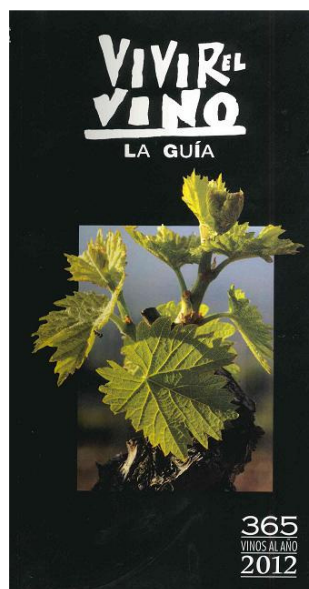
El jurado de este concurso, conformado por prestigiosos enólogos y chefs de Portugal, España, Dinamarca, Suiza y Estados Unidos; calificó este vino con 92 puntos (según el reglamento de la OIV), alzándose con el primer puesto de un total de 46 vinos premiados, de los cuales tan sólo catorce obtuvieron esta medalla de oro. El resto de los galardones se repartieron en veintitrés medallas de plata y nueve de bronce.

Puntuación 92/100

Mejor Blanco Joven 2011 de España de la guía Vivir el Vino

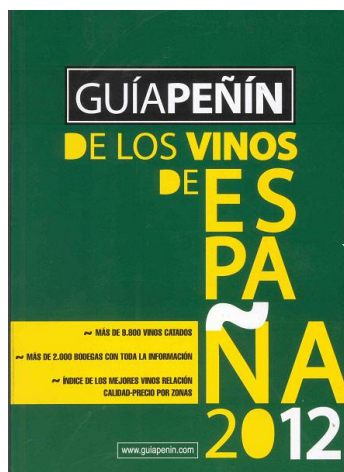
“Buena intensidad. Aromas de fruta blanca y tropical sobre un fondo ligeramente herbáceo. En boca, amplio, sedoso, muy marino, excelente acidez, de trago largo y final persistente con recuerdos de brisa marina y agradables amargos. Se puede consumir en los próximos dos años.

Bágoa do Miño es nuestro Magnífico 2012 por muchas razones. Una cuidada selección de la uva procedente de la finca ‘O Pucha’ es el inicio de la historia de este vino. Con esta base, tras un ligero prensado, se extrae un 55 por ciento de “mosto lágrima” para después fermentar durante diez días, filtrar y estabilizar. Un cuento al más puro estilo gallego con un final feliz. Un vino intenso en aromas de frutas tropicales y manzana verde que inunda de sensaciones el paladar. Destaca su acidez que roza la perfección. Todo un ejemplo de las posibilidades que ofrece esta uva tan representativa de estos lares”.



Seleccionado como uno de los “11 Magníficos de Vivir el Vino”

Puntuación 95/100



“Color pajizo brillante. Aroma potente, fruta madura, mineral, hierbas verdes. Boca frutoso, fresco, amargoso”.

Puntuación: 90/100.

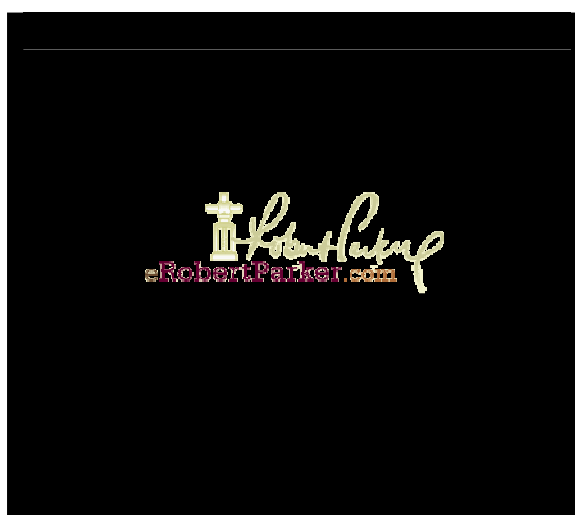
Cinco estrellas relación calidad/precio

Guía Peñín de los Vinos de España 2012

“Más aromático que los vinos de base regular, ofrece un perfume seductor de minerales, melón y cítricos. Jugoso e intenso en el paladar, se trata de un peculiar e inusual albariño que por ello ofrece un placer redoblado y que debe durar incluso cuatro o cinco años”.

Puntuación 92/100 Robert Parker

The Wine Advocate, julio 2011



“Vino hecho de uva de un solo pago mediante mosto lágrima obtenido por una ligera presión. Es suave, concentrado, con manzana, melón, melocotón y un ligero toque de pimienta blanca. Muestra buena acidez y estilo”.

Puntuación: 88/100

Wine Enthusiast, enero 2011

