



Bágoa Do Miño

D.O. Rias Baixas

Variedades

100% Albariño

Tipo de Vino

Blanco Joven "Lágrima"

Parámetros Analíticos

Alcohol: 13 %
Acidez: 6,0 gr/l
Azúcares: 1,1 gr/l
Ac. Volátil: 0,36 gr/l
SO2 libre: 30 mg/l

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 17,5° 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 amicrobica.

Nota de 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.

Premios

Añada 2001

Guía Vinos Gourmets - **90pts**
James Susckling Robert - **92pts**
Vivir el Vino - **92pts**
Guía Peñin - **90pts**

Añada 2016

Wine Enthusiast - **91pts**

Añada 2011

Rober Parker - **92pts**