



Lagar do Castelo

Vino Lagar do Castelo

El recuerdo de la propia marca nos hace volver a los orígenes en los que el vino se elaboraba de manera artesanal en los “lagares” cercanos a los propios viñedos y la intuición personal junto al factor humano eran los elaboradores de unos caldos que se presumían como el mejor obsequio para la propia familia y los amigos.

Hoy y junto al desarrollo enológico y la tecnología puesta al servicio de nuestras bodegas, la marca LAGAR DO CASTELO es un símbolo indiscutible de la calidad y prestigio de nuestra Bodega. Vino a base de la variedad de la uva Albariño 100% y la garantía de origen de la D.O. Rías Baixas.

Cata “Lagar do Castelo”

Nota de cata:

Vino limpio y brillante, amarillo pajizo con destellos verdosos. En nariz presenta unos aromas frutales y florales de intensidad alta destacando sobre todo la manzana y los frutos de hueso (albaricoque).

En boca resalta la frescura y juventud del Albariño con una acidez bien compensada que lo hace ser sávido, goloso, envolvente y glicérico.

Características:

D.O. Rías Baixas

Blanco sin crianza

100% albariño

12% alcohol

Temperatura de consumo 8-10° C

Método de producción:

Vendimiado en el mes de septiembre-octubre, previa selección de la totalidad de la uva. Encubado y fermentado. Embotellado a partir de los meses de marzo-abril.

Maridaje:

Está indicado para tomarlo como aperitivo o acompañando entrantes y platos de pescado ó marisco. Además combina especialmente con las cocinas asiáticas agrdulces.

Premios “Lagar do Castelo”

AWC Vienna 2013
Medalla de Plata

Bacchus 2013
Medalla de Oro

AWC Vienna 2012
Medalla de Plata

Bacchus 2012
Bacchus de Plata

Mundus Vini 2010
Medalla de Plata

AWC Vienna 2010
Medalla de Plata

Wine Masters Challenge 2010
Medalla de Oro

Concurso Mundial de Bruselas 2009
Medalla de Oro

Los Mejores Vinos Españoles en Rusia 2009
Medalla de Plata

Mundus Vini 2006
Sello de Calidad

XVIII Cata dos Viños de Galicia (2006)
Acio de Ouro en la D.O. Rías Baixas