



# Lagar do Castelo

## Viño Lagar do Castelo

O recordo da propia marca fainos volver ás orixes nas que o viño se elaboraba de maneira artesanal nos “lagares” próximos ós propios viñedos e a intuición persoal xunto ó factor humano eran os elaboradores duns caldos que se presumían como o mellor agasallo para a propia familia e os amigos.

Hoxe e xunto ó desenvolvemento enolóxico e a tecnoloxía posta ó servizo das nosas Adegas, a marca LAGAR DO CASTELO é un símbolo indiscutible da calidade e prestixio da nosa Adega. Viño a base da variedade da uva Albariño 100% e a garantía de orixe da D.O. Rías Baixas.

## Cata “Lagar do Castelo”

Nota de cata:

Viño limpo e brillante, amarelo pajizo con escintileos verdosos. En nariz presenta uns aromas frutais e florais de intensidade alta destacando sobre todo a mazá e os froitos de oso (albaricoque). En boca resalta a frescura e xuventude do Albariño cunha acidez ben compensada que o fai ser sávido, goloso, envolvente e glicérico.

Características:

D.O. Rías Baixas

Branco sen crianza

100% albariño

12% alcohol

Temperatura de consumo 8-10° C

Método de produción:

Vendimiado nos meses de setembro-outubro, previa selección da totalidade da uva. Encubado e fermentado. Embotellado a partir dos meses de marzo-abril.

Maridaxe:

Está indicado para tomalo como aperitivo ou acompañando entrantes e pratos de pescado ou marisco. Ademais combina especialmente coas cociñas asiáticas agridulces.

## Premios “Lagar do Castelo”

AWC Vienna 2013

Medalla de Prata

Bacchus 2013  
Medalla de Ouro

AWC Vienna 2012  
Medalla de Ouro

Bacchus 2012  
Medalla de Prata

Mundus Vini 2010  
Medalla de Prata

AWC Vienna 2010  
Medalla de Prata

Wine Masters Challenge 2010  
Medalla de Ouro

Concurso Mundial de Bruselas 2009  
Medalla de Ouro

Os Mellores Viños Españois en Rusia 2009  
Medalla de Prata

Mundus Vini 2006  
Selo de Calidade

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