

LAGAR DE PINTOS

ALBARIÑO ~ RÍAS BAIXAS D.O.



DO: Rías Baixas
Sub-region: Salnés Valley
Variety: Albariño

Wine-making

Lagar de Pintos 2013 is made from grapes handpicked at the perfect ripeness conditions, from our own 35 years average age vineyards.

The grapes come from the following seven plots: Palomar, Gatiñeira, Requeixo, Cachadiña, La Escusa, Albar, Puente Arnelas.

Every plot is harvested and fermented on its own in stainless steel tanks. After a gentle press the must is then carefully racked, and fermentation happens spontaneously. After fermentation the wine is kept on its lees for 8 months with a weekly batonnage. Then all the deposits are blended together, and after clarification and stabilization the wine is finally bottled.

Taking care to detail in every process to achieve the best quality, trying to reflect the personality of every plot. A perfect wine to keep in the bottle for 3 years.

Tasting

Light yellow colour with golden glints. Intense nose rich in nuances: aniseed grass, citric pulp, and stone fruit. Powerful mouth, tasty, balanced and fresh. Great lees texture.

DENOMINACION DE ORIGEN: Rías Baixas

SUBZONA: Valle del Salnés

VARIEDAD DE UVA: Albariño

ELABORACIÓN

Lagar de Pintos 2013 proviene de uvas recogidas en perfecto estado de maduración, vendimiadas manualmente, de nuestros propios viñedos cuya media de edad supera los 35 años. Para Lagar de Pintos destinamos la uva procedente de nuestras siete fincas: Palomar, Gatiñeira, Requeixo, Cachadiña, La Escusa, Albar, Puente Arnelas. Cada parcela se vendimia por separado (al igual que su vinificación, fermentando cada una de ellas en depósitos de acero inoxidable) de forma manual en cajas de 20 kilos. Se realizan prensados suaves y después de un ligero desfangado, el mosto fermenta de manera espontánea.

Terminada la fermentación alcohólica el vino permanece en contacto sobre sus lías con batoneos semanales durante 8 meses. A continuación se procede al ensamblaje de los depósitos para un posterior clarificado y estabilización. Finalmente el embotellado.

Cuidando cada proceso al detalle perseguimos obtener la calidad máxima en cada momento, reflejando la particularidad de cada parcela, exaltando su personalidad. Un vino perfecto para madurar en botella durante los tres próximos años.

CATA

De color amarillo pálido con reflejos dorados. Su nariz es intensa con riqueza de matices: hierbas anisadas, pulpa de cítricos, fruta blanca de hueso. En boca es potente, sabroso, bien equilibrado y muy fresco. Excelente textura de lías.

Elaborated by/ Elaborado por:

Marta C. Pintos Baña

BODEGAS LAGAR DE PINTOS

www.lagardepintos.com