

LAGAR DE CERVERA



- Grado: 12,5% vol.
- Acidez Total: 6,70 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,38 g/l (acético)
- Extracto seco: 21,8 g/l

➤ Temperatura de servicio: 10-12° C

➤ Disponible en:



75 cl. 37,5 cl.

LAGAR DE CERVERA 2016

COSECHA

El inicio del ciclo de la vid se produjo con un retraso de unos 10 días con respecto a un año normal. La primavera, húmeda y fría, dio paso a un verano muy seco y caluroso, con jornadas en las que se registraron altas temperaturas, inusuales para esta región. Con estas condiciones, la maduración de nuestra uva fue perfecta. Las buenas condiciones meteorológicas de septiembre permitieron una vendimia prolongada, pausada y sin sobresaltos, con los racimos en perfecto estado sanitario.

UVAS

El 100% es uva albariño seleccionada de nuestras parcelas en O Rosal y Cambados (D.O. Rías Baixas).

ELABORACIÓN

Tras la vendimia manual, que comenzamos la segunda quincena de septiembre, las uvas se depositaron en pequeñas cajas de 20 kg. que se transportaron refrigeradas hasta la bodega. Los mejores racimos, tras su paso por la mesa de selección y despalillado, se mantuvieron en maceración durante 10 horas y, posteriormente, fueron suavemente prensados a 10°C en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones. Tras su decantación, el mosto limpio completó la fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 15°C. Debido a las características de esta cosecha, un 10% de los depósitos realizaron la fermentación maloláctica. Tras la primera trasiega y hasta su embotellado, el vino se ha mantenido en contacto con sus lías finas con bazuqueos periódicos, aportando así densidad y complejidad.

CATA

Color amarillo con reflejos verdosos, limpio y muy brillante. Destaca muy especialmente por su gran intensidad aromática, con notables matices de frutas de hueso como el melocotón, frutas blancas como la manzana madura y el membrillo y, además, un fondo cítrico de hoja de limonero. Su boca es amplia, golosa y fresca, con una acidez muy bien integrada. Su retrogusto es muy frutal y especialmente persistente.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Perfecto para disfrutar con cualquier aperitivo. Ideal acompañante del marisco y del pescado, así como de ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc. Idóneo en combinación con platos asiáticos como, por ejemplo, el sushi o el sashimi.

Febrero 2017