

LAGAR DE CERVERA

Pazo de Seoane – O Rosal - 2014



- Grado: 12% en volumen
- Acidez Total: 6,60 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,35 g/l (acético)
- Extracto seco: 21 g/l

- Temperatura de servicio: 10-12° C

- Disponible en:



75 cl.

PRIMERA AÑADA DE UN VINO DIFERENTE

Con esta cosecha 2014 presentamos la primera añada de un nuevo vino: **Pazo de Seoane**. Hemos querido elaborar un vino típico de nuestra zona, típico de O Rosal, que refleja la tradición enológica de nuestro entorno donde, desde siempre, la uva Albariño ha sido complementada con variedades locales como Treixadura, Caiño Blanco o Loureiro, frente a los 100% Albariños, como es el caso del Lagar de Cervera. La uva Loureiro aporta aromas nuevos que recuerdan al laurel, matices flores y, en boca, sutileza y elegancia. La uva, lógicamente, procede exclusivamente de la subzona O Rosal, que goza de un particular microclima con temperaturas medias superiores al resto de la provincia.

LA COSECHA 2014

La 2014 es una cosecha “muy gallega”. Las lluvias intermitentes del verano mantuvieron un importante nivel de humedad en el terreno, favoreciendo la maduración de la uva. Aprovechando el buen tiempo, retrasamos la vendimia a finales de septiembre para conseguir una óptima maduración.

UVAS

80% uva Albariño de nuestros viñedos en O Rosal (Pontevedra) y 20% Loureiro blanca, variedad también denominada ‘Marqués’. D.O. Rías Baixas.

ELABORACIÓN

Tras una primera selección en la viña, las cajas de 20 kilos recogidas manualmente se transportaron refrigeradas a bodega. A la segunda criba en mesa de selección, le sigue el prensado a 10° C y bajo atmosfera inerte para evitar cualquier oxidación. Tras su decantación, el mosto limpio inició su fermentación alcohólica a temperatura controlada. La conservación del vino en depósito se realiza junto con sus lías finas que, mediante bazuqueos periódicos, se mantienen en suspensión aportando complejidad y densidad. Los procesos de bodega se realizan a cada variedad por separado, hasta su ensamblaje final previo a su embotellado.

CATA

Se muestra de color pajizo, con tonos amarillos verdosos, muy brillante. Destaca por su aroma limpio a flores y cítricos, con predominio de la piel del limón y la fruta blanca madura como la manzana y el membrillo, así como recuerdos herbáceos. En boca se presenta fresco, carnoso, con una agradable sensación de untuosidad. Un vino complejo y equilibrado, con un potente y persistente retrogusto. Este Pazo de Seoane O Rosal 2014 resulta ideal para disfrutar con cualquier aperitivo. Perfecto acompañante del marisco y del pescado, así como de ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc.