

LAGAR DE CERVERA



- Grado: 12,5% vol.
- Acidez Total: 6,60 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,40 g/l (acético)
- Extracto seco: 23,2 g/l

➤ Temperatura de servicio: 10-12º C

➤ Disponible en:



75 cl.



37,5 cl.

LAGAR DE CERVERA 2015

COSECHA

Destacó por ser un año cálido y seco en Rías Baixas. La brotación comenzó con dos semanas de adelanto respecto al ciclo habitual en esta zona. Durante la floración, las condiciones fueron idóneas para el cuajado de las uvas. Excepto en agosto, el verano resultó especialmente soleado y sin precipitaciones. Afortunadamente, las lluvias remitieron a tiempo para afrontar la vendimia de unas uvas de gran calidad y sanidad. Todos nuestros viñedos están certificados en el programa de *Producción Integrada*, que recomienda utilizar productos más respetuosos con el cultivo y el medio ambiente.

UVAS

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

ELABORACIÓN

Tras la vendimia manual, 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 una atmósfera inerte, evitando así oxidaciones. Tras su decantación, el mosto limpio realizó la fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 15°C. Debido a las características de esta cosecha, un 25% de los depósitos realizaron la fermentación maloláctica. Tras la primera trasiega y hasta su embotellado, el vino se mantuvo en contacto con sus lías finas mediante 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, sobre todo por sus matices de frutas de hueso como el albaricoque, frutas blancas como la manzana madura, pera y membrillo y un fondo de frutas tropicales, como la piña. En boca se presenta potente, untuoso y aporta una agradable sensación de frescura. Su retrogusto es muy persistente, complejo y equilibrado.

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.

Abril 2016