

# LAGAR DE CERVERA

## ALBARIÑO

### PRECISIÓN ATLÁNTICA Y EXPRESIÓN DE TERRITORIO

*“Refleja con claridad el carácter de nuestros viñedos de O Rosal y O Salnés, donde la cercanía al Miño y al Atlántico imprime tensión, salinidad y una maduración precisa. Un albariño que combina pureza varietal y profundidad, fiel a su origen.” Olga Verde (Enóloga de Lagar de Fornelos)*



#### COSECHA 2025

El ciclo comenzó con un invierno más seco de lo habitual, seguido de una primavera lluviosa y temperaturas suaves. Las condiciones durante la floración fueron especialmente favorables, sin lluvias, permitiendo un excelente cuajado y una notable uniformidad en el desarrollo del racimo. Un verano moderado favoreció una maduración equilibrada y progresiva, manteniendo la acidez natural de la uva. Una cosecha de gran calidad, marcada expresión varietal y buena producción.



Albariño (100%)



Toda la uva procede de nuestras parcelas en las subzonas de O Rosal y de O Salnés (Pontevedra)



Ácidos de textura franco-arenosa, con elevada presencia de esquistos en O Rosal y de granítico descompuesto en O Salnés.

#### VENDIMIA

Una de las más tempranas que recordamos. Tras un exhaustivo seguimiento de la maduración, iniciamos la recolección el 22 de agosto en la finca Silvosa, en O Rosal, continuando unos días después el valle del Salnés. La campaña se desarrolló con gran rapidez y en condiciones muy limpias, solo interrumpidas por lluvias puntuales que no comprometieron la calidad. Vendimia manual, con una primera selección en campo. Transportamos la uva en pequeñas cajas refrigeradas hasta la bodega, donde cada grano fue examinado mediante seleccionadora óptica, garantizando un proceso altamente selectivo. Finalizamos el 15 de septiembre en la parcela de Viñadeiro (O Salnés), completando una vendimia de excelente calidad, que combinó cantidad y precisión.

#### ELABORACIÓN

Prensado suave de la uva tras un enfriamiento previo de la pasta, trabajando en condiciones reductoras para preservar la integridad aromática. Los mostos, limpios y bien equilibrados, fermentaron a temperatura controlada, buscando una expresión nítida de la variedad. En esta añada optamos por evitar la fermentación maloláctica para mantener la vivacidad y el perfil atlántico. Durante su crianza, el vino permaneció en contacto con sus lías finas, aplicando bazuques periódicos que favorecen una textura más envolvente y una mayor complejidad en boca.

#### NOTAS DE CATA

Limpio y brillante, de color amarillo verdoso con reflejos acerados. En nariz se muestra más definido que exuberante, con un perfil fino donde destacan la fruta blanca crujiente, la piel de cítrico y ligeros recuerdos de fruta de hueso aún fresca. Aparecen también matices herbales sutiles y un fondo mineral que aporta profundidad. En boca es tenso y preciso en su entrada, evolucionando hacia un paso más amplio y estructurado, sostenido por una acidez bien integrada. Destaca su equilibrio entre frescura y volumen, con un final largo, salino y ligeramente amargo que refuerza su carácter atlántico.

13% Vol. Servir entre 10-12º C.



37,5 cl | 75 cl | 150 cl

**ANÁLISIS:** Acidez Total: 7,10 g/l. (tartárico). Acidez Volátil: 0,33 g/l Azúcares Red.: 0,7 g/l