

LAGAR DE CERVERA

LAGAR DE CERVERA 2013



- Grado: 12,5% vol.
- Acidez Total: 6,25 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,29 g/l (acético)
- Extracto seco: 22 g/l

➤ Temperatura de servicio: 10-12° C

➤ Disponible en:



75 cl. 37,5 cl.

COSECHA

La cosecha 2013 en nuestros viñedos se caracterizó por el magnífico estado sanitario de la uva albariño, uno de los mejores de los últimos años. Para ello resultó clave la bonanza meteorológica registrada especialmente desde julio, con tiempo seco e intenso calor, que compensó los efectos de una primavera muy lluviosa y que apuntaba un cierto retraso en el ciclo vegetativo. La esmerada selección de los racimos por los vendimiadores en la propia viña y el posterior control en la mesa de selección garantizó la entrada de una uva de gran calidad en bodega. Para un cultivo respetuoso con el medio ambiente, todos nuestros viñedos están incluidos 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 recolección manual, las uvas se depositaron en pequeñas cajas de 20 Kg. que se transportaron refrigeradas hasta la bodega. Tras su paso por la mesa de selección y despallado, los racimos fueron suavemente prensados a 10° C y bajo atmósfera inerte para evitar cualquier oxidación. Tras su decantación, el mosto limpio inició su fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 15° C. Debido a las características de esta cosecha, con una acidez inferior a añadas precedentes, apenas un 10% de los depósitos ha necesitado completar la fermentación maloláctica. Realizada la primera trasiega el vino se maceró en sus lías finas que, mediante bazuqueos periódicos, se mantienen en suspensión aportando densidad y complejidad.

CATA

Se muestra muy brillante, de color amarillo pálido y con reflejos verdosos. Destaca por ofrecer un aroma de gran intensidad varietal, frutas tropicales, maracuyá, frutas de hueso y cítricos, como el pomelo y la naranja, con recuerdos a hierba fresca y heno. En boca se muestra fresco, carnoso y equilibrado. Su retrogusto es potente y muy persistente.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Ideal para disfrutar con cualquier aperitivo. Perfecto acompañante del marisco y del pescado, así como de ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc.

Marzo 2014