

LAGAR DE CERVERA

ALBARIÑO

VARIETAL, FRESCO, ELEGANTE Y CAUTIVADOR

“Esta nueva añada 2023 de Lagar de Cervera ejemplifica cómo los esfuerzos y la honradez en el viñedo llegan a la copa de vino. Un Albariño sin concesiones, fiel a su estilo, que nos muestra el camino hacia la sostenibilidad con la constante mejora de calidad”. Ángel Suárez (Enólogo de Lagar de Fornelos)



COSECHA 2023

Invierno más cálido y lluvioso de lo habitual. La primavera, seca y con temperaturas muy altas, supuso una brotación temprana y un adecuado cuajado. Verano extremadamente cálido con numerosas noches tropicales. Septiembre comenzó con episodios tormentosos puntuales y un tiempo soleado que se prolongó hasta octubre con unas temperaturas de récord.



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 de los últimos años, comenzando el 31 de agosto en la finca Silvosa (O Rosal) y el 8 de septiembre en el viñedo más septentrional, Viñadeiro (O Salnés). Primera selección de racimos y vendimia manual, que transportamos rápidamente en pequeñas cajas a las instalaciones frigoríficas de la bodega. Seguidamente, fueron examinados grano a grano por la seleccionadora óptica, eliminando los que no cumplen con nuestros estrictos parámetros. Por primera vez, las uvas de O Salnés fueron vinificadas en la nueva bodega construida en la finca Troviscoso (Cambados).

ELABORACIÓN

Enfriamos la pasta a 10°C para su prensado en ambiente inerte evitando oxidaciones indeseadas. Tras el desfangado, la fermentación se realiza a 15°C. Debido a las características meteorológicas y al equilibrio de los mostos obtenidos, los vinos no realizan la fermentación maloláctica. Conservación del vino en los depósitos junto con sus lías finas que, mediante bazuquesos periódicos, mantenemos en suspensión, aportando así complejidad.

NOTAS DE CATA

De color amarillo verdoso, muy vivo y brillante. Destaca por su aroma varietal perfectamente definido procedente de la uva Albariño. Sobresalen las notas de fruta blanca como manzana y pera, con toques de melón maduro y con un fondo cítrico y floral. En la boca aparece el característico frescor y nervio tan típico de la variedad. Un vino muy amplio y equilibrado, con una buena estructura y un final largo y persistente.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE: Aperitivos, mariscos y pescados. Recomendado con quesos suaves, comida oriental, arroces, pastas y aves.



13% Vol. Servir entre 10-12° C.



75 cL | 150 cL

ANÁLISIS: Acidez Total: 6,12 g/l. (tartárico). Acidez Volátil: 0,24 g/l Azúcares Red.: 2,0 g./l

