

# LAGAR DE CERVERA

## LAGAR DE CERVERA 2014



- Grado: 12,5% vol.
- Acidez Total: 6,30 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,30 g/l (acético)
- Extracto seco: 22,4 g/l

➤ Temperatura de servicio: 10-12° C

➤ Disponible en:



75 cl. 37,5 cl.

### COSECHA

Desde el punto de vista meteorológico, podemos describir esta cosecha 2014 en nuestro viñedo como “muy gallega”. Las lluvias periódicas que cayeron durante el verano, mantuvieron un importante nivel de humedad en el terreno, propiciando así el desarrollo en la planta de una gran cantidad de hojas productivas, necesarias para completar el ciclo de maduración de nuestra uva albariño. Aprovechando el buen tiempo del último tercio de septiembre decidimos retrasar al máximo el inicio de la vendimia y así realizar, en el momento óptimo, las labores de selección y recolección manual de la uva. 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 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 despallado, 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, con una acidez superior a añadas precedentes, un 50% de los depósitos ha realizado la fermentación maloláctica. Tras la primera trasiega el vino se mantuvo en contacto con sus lías finas mediante bazuqueos periódicos, aportando así densidad y complejidad.

### CATA

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, muy brillante. Sobresale por ofrecer una gran intensidad aromática, especialmente por sus matices varietales de frutas tropicales como piña y mango, aunque también aparecen notas de fruta de pulpa blanca, melón maduro, membrillo y matices de hierba seca como el heno. En boca se muestra fresco, carnoso y equilibrado. Su retrogusto es potente y muy persistente con una agradable sensación de untuosidad, complejo y muy equilibrado. Su retronasal es muy potente y persistente.

### 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.

Marzo 2015