

# ALBARIÑO

## LAGAR DE CERVERA



- Grado: 13% en volumen
- Extracto seco: 21 g/l
- Acidez Total: 6,20 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,26 g/l (acético)

➤ Disponible en:



75 cl.



37,5 cl.

### LAGAR DE CERVERA 2010

#### LA COSECHA 2010

El invierno, húmedo e inestable, dio paso a una primavera seca y suave. La viña brotó con normalidad y la floración y el cuajado se desarrollaron correctamente. El verano, caluroso y seco, favoreció una espléndida maduración de nuestra uva albariño. Una cosecha de EXCELENTE calidad, que consideramos la mejor de los últimos años, con uvas muy sanas y equilibradas que expresan todo el potencial de esta variedad. La cantidad recolectada fue un 30% superior a la de la anterior cosecha, con un rendimiento uva/vino inferior al 65%. Para un cultivo respetuoso con el medio ambiente, nuestros viñedos están incluidos en el programa de "Producción Integrada".

#### COMPOSICIÓN

100% uva albariño de nuestras viñas de O Rosal y Cambados (77 Has. en total).

#### ELABORACIÓN

La vendimia se inició el 8 de septiembre de forma manual, en cajas de 20 kg. que llegaron a bodega en transporte refrigerado a 10° C. Tras el despalillado, se prensaron suavemente. Una decantación estática limpió el mosto, que pasó a los depósitos de fermentación alcohólica a una temperatura controlada entre 15° y 17°C. Realizado el primer descube, los vinos pasaron con sus lías finas a unos nuevos tanques donde realizaron la fermentación maloláctica de forma parcial, obteniendo así la máxima expresión de esta variedad.

#### CATA

De color amarillo pálido, con matices verdosos, muy brillante. En nariz se presenta limpio, varietal, de gran intensidad, destacando los aromas intensos a manzana madura, fruta de hueso y toques tropicales y cítricos (pomelo) tan propios de la apreciada variedad albariño. Su sabor es amplio, alegre y fresco, equilibrado y sedoso en boca, con un retrogusto agradable y vivaz, frutal y delicado. Su temperatura ideal de consumo es de 10° a 12° C.

#### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Es el vino perfecto para disfrutar con cualquier aperitivo. Resulta un idóneo acompañante del marisco y del pescado, así como de ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc.

Enero 2011