

# LAGAR D CERVERA

## Pazo de Seoane - Rosal - 2016



- Grado: 12,5% vol.
- Acidez Total: 6,50 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,39 g/l (acético)
- Extracto seco: 24 g/l

➤ Temperatura de servicio: 10-12° C

➤ Disponible en:



75 cl.

### TERCERA AÑADA DE UN VINO DIFERENTE

Tercera cosecha de un vino típico de O Rosal, subzona con un particular microclima con temperaturas medias superiores al resto de la provincia, que refleja la tradición enológica de nuestro entorno. La uva Albariño es complementada con variedades locales como Treixadura, Caiño Blanco o Loureiro que aportan diferentes y enriquecedores matices.

### COSECHA

El inicio del ciclo de la vid se produjo con un retraso de unos 10 días con respecto a un año normal. La primavera, húmeda y fría, dio paso a un verano muy seco y caluroso, con jornadas en las que se registraron unas inusuales altas temperaturas. Con estas condiciones, la maduración de nuestra uva fue óptima. La magnífica meteorología de septiembre permitió una vendimia prolongada, pausada y sin sobresaltos, con los racimos en perfecto estado sanitario.

### UVAS

68% de uva Albariño de nuestras viñas de O Rosal, 9% Loureiro, 13% de Caiño y 10% Treixadura.

### ELABORACIÓN

Tras la vendimia manual, durante la segunda quincena de septiembre, 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 se mantuvieron en maceración durante 10 horas y, posteriormente, fueron suavemente prensados a 10°C en atmósfera inerte, evitando oxidaciones. Tras su decantación, el mosto limpio completó la fermentación alcohólica a temperatura controlada. La conservación del vino se realizó junto con sus lías finas, que mediante bazuqueos periódicos se mantuvieron en suspensión, aportando complejidad. Todos los procesos se realizan por separado a cada variedad, hasta su coupage final previo al embotellado.

### CATA

Color amarillo verdoso con reflejos dorados, muy brillante. La intensidad aromática es alta, predominando los aromas frutales -tropicales, piña, pomelo y maracuyá- y varietales -albaricoque, manzana y melón- combinados con un fondo floral de azahar y flor de acacia. En boca es estructurado y envolvente, con la acidez bien integrada, muy equilibrado, con una persistencia muy larga y agradable. Un vino ideal para disfrutar con cualquier aperitivo, marisco, pescado, así como ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc.

Marzo 2017