

RÍAS BAIXAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LAGAR DE CERVERA

ALBARIÑO

FRESCURA ATLÁNTICA Y EQUILIBRIO PERFECTO

"Pureza atlántica en estado natural. El Valle del Salnés muestra su esencia en esta añada marcada por la frescura, la intensidad y la expresión salina, que combinado con nuestro albariño de O Rosal presenta una identidad varietal profundamente ligada al territorio". Olga Verde (Enóloga de Lagar de Fornelos)



COSECHA 2024

De marcado perfil atlántico, el invierno cálido y húmedo propició una brotación temprana a mediados de marzo. La primavera, lluviosa e inestable, favoreció un desarrollo vegetativo equilibrado, aunque supuso ciertos retos durante la floración, con algunas pérdidas por corrimiento. El verano se presentó templado, con lluvias intermitentes presentes todo el ciclo, permitiendo una maduración paulatina y completa. La vendimia, a pesar de algunas jornadas lluviosas habituales en Rías Baixas, finalizó con una cosecha de excelente calidad.



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

Tras el riguroso control de maduración parcela a parcela, iniciamos la vendimia el 4 de septiembre en nuestra finca Silvosa en O Rosal y, doce días más tarde, en la finca Viñadeiro en el valle del Salnés. Ambas zonas fueron recolectadas de forma manual, realizando una primera selección de racimos en el campo. Transportamos la uva rápidamente en pequeñas cajas refrigeradas a la bodega donde cada grano fue examinado por la seleccionadora óptica, descartando aquellos que no cumplían con nuestros exigentes estándares de calidad. Un año más, las uvas de O Salnés fueron vinificadas en nuestra bodega de Troviscoso. Nuestra campaña, ágil y selectiva, finalizó el 23 de septiembre.

ELABORACIÓN

Enfriamos la pasta para someterla a un suave prensado en ambiente inerte. Desfangamos los mostos de forma estática e iniciaron la fermentación a temperatura controlada respetando al máximo la frescura varietal del albariño. Gracias al excelente equilibrio de los mostos, decidimos no realizar la conversión maloláctica, para conservar la acidez natural y vibrante de esta añada. El vino, permaneció con sus lías finas, con bazuqueos periódicos, aportando textura, volumen y complejidad, sin perder ni un ápice de su frescura.

NOTAS DE CATA

Limpio y brillante, de color amarillo verdoso. En nariz se muestra puro y fragante, con notas de fruta blanca, como manzana y pera, flores y cítricos, propias de la uva albariño. En boca es intenso, fresco y equilibrado, donde las notas salinas, acompañan un final largo y persistente.



13% Vol. Servir entre 10-12º C.



37,5 cl | 75 cl | 150 cl

ANÁLISIS: Acidez Total: 6,80 g/l. (tartárico). Acidez Volátil: 0,39 g/l Azúcares Red.: 2,10 g/l

LAGAR DE FORNELOS, S.A.

Lagar de Fornelos, S.A. / Estrada de Loureza, 86. 36770 O Rosal. / +34 986 62 58 75/ riojalta.com