



- Grado: 12,5% en volumen
- Acidez Total: 6,40 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,40 g/l (acético)
- Extracto seco: 22,5 g/l

➤ Temperatura de servicio: 10-12° C

➤ Disponible en



75 cl.



37,5 cl.

LAGAR DE CERVERA 2012

COSECHA

Lagar de Cervera celebra su 25 aniversario. Y lo hace con una de las mejores cosechas de la historia. Esta gran calidad es, en parte, debida al bajo rendimiento por hectárea en una de las añadas menos productivas que se recuerdan en Rías Baixas. La primavera, seca y cálida, dio paso a un verano con lluvias periódicas y temperaturas relativamente bajas que retrasaron la vendimia en nuestras fincas casi un mes sobre las fechas habituales.

Para un cultivo respetuoso con el medio ambiente, 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.

ELABORACIÓN

La vinificación se ha completado en las nuevas instalaciones de la bodega, construidas para incrementar la calidad en todas las fases de elaboración. Tras la selección y recolección manual, las uvas se depositaron en pequeñas cajas que se transportaron en plataformas refrigeradas. Otra gran novedad es la mesa de selección donde hemos escogido los mejores racimos que, tras su despallado, fueron suavemente prensados a 10° C. Tras su decantación, el mosto limpio pasó a los nuevos depósitos de fermentación alcohólica, donde realizó este proceso a una temperatura controlada entre 15° y 17° C. Debido a las características de esta cosecha, solo el 30% de los depósitos realizaron la fermentación maloláctica, concediendo al vino mayor estructura. Realizada la primera trasiega, el vino se maceró en sus lías finas, adquiriendo densidad y complejidad.

CATA

Muy brillante, de color amarillo y con reflejos verdes. Muy limpio de aroma, destaca por su intensidad varietal, con infinidad de matices de frutas blancas como pera y manzana, cítricos, piel de naranja y, también, recuerdos a frutas tropicales y de hueso característicos de la variedad. En boca se muestra fresco, carnoso y envolvente. Su retrogusto es equilibrado y prolongado.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Ideal para disfrutar con cualquier aperitivo. Perfecto acompañante del marisco y del pescado, así como de ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc.

Mayo 2013