

LAGAR D CERVERA

Pazo de Seoane – O Rosal - 2015



- Grado: 12,5% en volumen
- Acidez Total: 6,60 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,39 g/l (acético)
- Extracto seco: 21 g/l

➤ Temperatura de servicio: 10-12° C

➤ Disponible en:



75 cl.

SEGUNDA AÑADA DE UN VINO DIFERENTE

Presentamos la segunda añada de un vino típico de O Rosal, subzona que goza de un particular microclima con temperaturas medias superiores al resto de la provincia. Este Pazo de Seoane refleja la tradición enológica de nuestro entorno donde la uva Albariño se complementa con variedades locales como Treixadura, Caiño Blanco o Loureiro, frente a los 100% Albariño como el Lagar de Cervera. Cada una de ellas aporta diferentes y enriquecedores matices alrededor de la uva con mayor presencia en la región: la Albariño.

LA COSECHA 2015

Destacó por ser un año cálido y seco en Rías Baixas. La brotación comenzó con dos semanas de adelanto respecto al ciclo habitual en esta zona. Durante la floración, las condiciones fueron idóneas para el cuajado de las uvas. Excepto en agosto, el verano resultó especialmente soleado y sin precipitaciones. Afortunadamente, las lluvias remitieron a tiempo para afrontar la vendimia de unas uvas de gran calidad y sanidad.

UVAS

82% uva Albariño de nuestros viñedos en O Rosal (Pontevedra) y 18% de las variedades Caiño Blanco, Loureiro y Treixadura.

ELABORACIÓN

Tras una primera selección en la viña, las cajas de 20 kilos recogidas manualmente se transportaron refrigeradas a la bodega. A la segunda criba en mesa de selección, le sigue el prensado a 10° C bajo atmosfera inerte evitando así oxidaciones. Tras la decantación, el mosto limpio inició la fermentación a temperatura controlada. Durante su estancia en los depósitos, el vino permanece con sus lías finas que, mediante bazuqueos periódicos, se mantienen en suspensión aportando así complejidad y densidad. Los procesos de bodega se realizan por separado en cada variedad, hasta el coupage final previo al embotellado que, por primera vez, realizamos en botella borgoña.

CATA

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, muy brillante. Los aromas predominantes son florales, como jazmín y azahar. Además presenta notas frutales, manzana, melón maduro y un marcado fondo cítrico. En boca se muestra muy fresco, con la acidez bien integrada y muy equilibrada. Este Pazo de Seoane O Rosal 2015 resulta ideal para disfrutar con cualquier aperitivo. Perfecto acompañante del marisco y del pescado, así como de ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc.