

LAGAR DE CERVERA



LAGAR DE CERVERA 2011



LA COSECHA

Disfrutamos de nuestra mejor cosecha de los últimos diez años. La bonanza de la primavera y las cálidas temperaturas del inicio del verano produjeron unos racimos pequeños y con granos sueltos. Las lluvias periódicas de primeros de agosto aportaron el carácter fresco y frutal de esta añada. Estos factores, unidos a un excelente estado sanitario de las uvas, han propiciado el fruto perfecto para la elaboración de este Lagar de Cervera tan especial. Para un cultivo respetuoso con el medio ambiente, nuestros viñedos están incluidos en el programa de "Producción Integrada".

COMPOSICIÓN

100% uva albariño seleccionada de nuestras mejores parcelas de Viña Cervera (Seoane y Cervera) en O Rosal. Viñedos emparrados, con orientación sur y suroeste y una edad media de 25 años.

ELABORACIÓN

Nuestro habitual seguimiento de la maduración de la uva se ha extremado este año mediante un novedoso sistema de control. Tras la selección y recolección manual, los racimos se depositaron en pequeñas cajas que se transportaron a bodega en plataformas refrigeradas. Las uvas, ya despalilladas y, a una temperatura de 10°C, fueron cuidadosamente prensadas obteniendo un rendimiento inferior al 65%. Posteriormente el mosto fermentó a baja temperatura. Como novedad, en la elaboración de esta cosecha tan especial que, además estrena presentación, hemos introducido una novedad enológica relevante: para aportar densidad y complejidad al vino, durante tres meses se ha realizado una crianza sobre sus lías finas.

CATA

Se muestra muy brillante de color amarillo pálido con reflejos verdes. Su aroma es limpio y de potente intensidad varietal, con una infinidad de matices a notas de flores blancas, heno, fruta de hueso madura y también recuerdos a frutas tropicales, tan características de esta variedad albariño. Su sabor es fresco y a la vez envolvente, con un retrogusto muy equilibrado que vuelve a recordar a fruta.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

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

- Grado: 12,5% en volumen
- Acidez Total: 6,40 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,36 g/l (acético)
- Extracto seco: 20 g/l

➤ Temperatura de servicio: 10-12°C

➤ Disponible en



75 cl. 37,5 cl.

www.riojalta.com