



LAGAR DE CERVERA ALBARIÑO 2019



Vignoble: La Rioja Alta

Pays: Espagne

Région: D.O. Rias Baixas

Cépage: 100% Albariño

Contenu: 75 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

Jaune paille avec des nuances de vert ; très brillant. Nez très intense, avec des arômes d'écorce d'agrumes, accompagnés de notes de fruits à noyau comme l'abricot et des arômes variétaux typiques de l'Albariño : fruits blancs mûrs, pommes et poires. Entrée fraîche, avec une grande structure et de l'ampleur en bouche. Au final, il ramène la fraîcheur et les arômes d'agrumes.

AGRÉABLE AVEC

Parfait pour accompagner n'importe quel apéritif. Idéal avec les fruits de mer ainsi qu'avec les salades, les plats de riz au poisson, la volaille et le fromage frais. Le choix parfait avec des sushis et sashimis.

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12°C

TENEUR EN ALCOOL

RÉCOLTE: bien que le printemps ait été chaud, les températures ont fluctué, ce qui est inhabituel pour cette période de l'année, avec des journées ensoleillées et des nuits froides qui ont fait naître le débourrement. Fin avril, quelques tempêtes de grêle, notamment dans la région d'O Rosal, ont entraîné des pertes de production précoces. La floraison a eu lieu fin mai, également avec des conditions météorologiques très variables, qui s'est poursuivi tout au long de l'été, bien que les chiffres finaux des précipitations aient été normaux. Les températures élevées de la première moitié du mois de septembre ont permis d'achever la maturation des raisins et les vignes ont été vendangées avant l'arrivée des premiers orages d'automne, le 21 septembre.

MATURATION: les raisins choisis ont été placés dans des cuves de 20 kg et transportés à la cave par transport réfrigéré. Les meilleures grappes sur la table de tri ont été égrappées. Les raisins ont été refroidis à 10° C et ont macéré pendant 10 heures. Après ce temps, le moût était séparé dans des pressoirs à membrane, sous atmosphère inerte pour éviter l'oxydation. Après la décantation, le moût épuré a fermenté à 15° C. Pour cette cuvée, la fermentation malolactique a eu lieu dans 10 % des cuves. Le vin a été conservé sur lies jusqu'à la mise en bouteille, avec des pigeages périodiques pour les maintenir en suspension et donner au vin sa complexité.