



---

# PAZOS DE LUSCO

---

A D E G A

## LUSCO

---

### **ORIGEN:**

D.O. Rías Baixas. Subzona del Condado de Tea. Pontevedra.

### **PRODUCCIÓN:**

Edición limitada a 45.000 botellas.

### **VITICULTURA:**

Cepas plantadas hace más de veinticinco años en Pazo Piñeiro y la zona de As Neves con producciones de 4.500 kg por hectárea. Suelos descompuestos, de granitos biotíticos y granodioritas biotítico-anfibólicas, moderadamente ácidos y profundos, que permiten un excelente drenaje de las abundantes lluvias de la zona.

Conducción: en emparrado.

Vendimia: en cajas de 15 kg y selección de la uva en mesa de forma manual.

Variedades: 100% albariño.

Maceración: pelicular.

Desfangado: estático por precipitación.

Levaduras: las propias de la uva, se hace un pie de cuba.

Fermentación alcohólica: 18 días a 17° C

Fermentación maloláctica: no.

### **ANÁLISIS:**

Contenido alcohólico: 13°

Acidez total: 6,9 gr/l

Azúcar residual: 0.3 gr/l

pH: 3,2

### **ELABORACIÓN:**

La uva, transportada con rapidez a la bodega, se clasifica en una mesa de selección manual. Tras una corta maceración se procede al prensado y a un desfangado estático. La fermentación, a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Crianza sobre lías finas durante seis meses. Antes de su embotellado se decanta y estabiliza en frío.

### **NOTAS DE CATA:**

Brillante, de color amarillo pálido con reflejos verdosos, cargado de aromas a membrillo, piel de naranja, azahar... fijados lentamente gracias a la capa superficial de arena de los suelos en los que se haya anclado y que destacan sobre un fondo balsámico.

Sin duda, la 2011 fue una añada atípica para las Rías Baixas. Primavera seca y calurosa, verano fresco en sus inicios, con agua suficiente para que la planta aguantase el resto del verano... se avecinaba la cosecha más temprana de la historia, pero finalmente llegó el mal tiempo y hubo que esperar, pero se consiguió recoger la uva a tiempo y se vendimiaron más de 40 millones de kilos de albariño entre las cinco subzonas de la DO. Para elaborar lusco se utilizaron las uvas de las cepas más viejas de nuestra finca. Una uva con un buen equilibrio azúcar-acidez, buen extracto seco y buena madurez aromática.

