



PAZOS DE LUSCO

A D E G A

Zíos de Lusco

ORIGEN:

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

PRODUCCIÓN:

Edición limitada a 15.000 botellas.

VITICULTURA:

Uva procedente de 2,5 ha de viñedo en el municipio de As Neves y asentados sobre suelos descompuestos graníticos moderadamente ácidos y profundos, que permiten un excelente drenaje de las abundantes lluvias de la zona.

Se realiza un exhaustivo seguimiento de dichos viñedos a lo largo de todo el ciclo vegetativo, realizando un asesoramiento continuo para controlar la producción y potenciar la calidad. Producción menor de 6.000 kg/Ha.

Conducción: en emparrado.

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

Variedad: 100% albariño.

Maceración: pelicular en frío.

Desfangado: estático por precipitación.

Levaduras: seleccionadas.

Fermentación alcohólica durante 15-18 días a 17° C.

Fermentación maloláctica: no.

ANÁLISIS:

Contenido alcohólico: 13,50°

Acidez total: 6,1 gr/l

Azúcar residual: 2,5 gr/l

pH: 3,1

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 desmangado estático. La fermentación, a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Crianza sobre lías finas durante tres meses. Antes de su embotellado se clarifica y estabiliza en frío.

NOTAS DE CATA:

Vino que presenta un brillante color amarillo pálido con ribetes verdosos. Potente nariz, muy varietal, destacando los aromas florales, de fruta de hueso y un fondo de cítricos. Ataque en boca ligeramente abocado, fresco, con una buena acidez y volumen medio, percibiéndose en retronasal esos aromas florales y cítricos descritos en la fase olfativa. Ligerero amargor final que alarga la persistencia en boca.

