

VINUM NOBILE



D.O. Rias Baixas

PAZOS DE LUSCO

Lusco

VARIETADES DE UVA:

Albariño: 100%

ELABORACIÓN:

Las uvas que empleamos para la elaboración de Lusco se vendimian manualmente y se transportan en pequeñas cajas, para mantener las bayas intactas. Una vez llegaron a la bodega, seleccionamos sobre una mesa de triaje los mejores racimos. Posteriormente, desfangamos en frío sin reducir demasiado la temperatura, ya que para nuestra fermentación nos resulta más interesante hacerlo así. Esta parte de la elaboración se llevó a cabo a temperatura controlada, empleando levaduras autóctonas y realizando distintos pies de cuba, siempre con las uvas propias del Pazo. Finalmente, escogimos las mejores lías y mant o en contacto con ellas durante cinco meses, para dotarle de longitud sin perder frescura.

CATA:

Presenta un color amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz es intenso, varietal, con aromas de fruta madura típicos de la variedad, como pera o manzana, complementados con recuerdos florales. En boca es redondo y armonioso y, pese a su juventud, se muestra realmente bien asentado. Es largo, intenso, con un interesante punto cítrico y un gran equilibrio entre acidez y grado alcohólico. Se trata de un vino estructurado y muy elegante.

MARIDAJE:

Perfecto para acompañar mariscos y pescados.
Servir entre 9 y 11° C.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
Tel. 91 799 22 80 · E-mail: comercial@vinumnobile.com · www.vinumobile.com