

# VINUM NOBILE



*D.O. Rias Baixas*

## PAZOS DE LUSCO Lusco Pazo Piñeiro

### VARIETADES DE UVA:

Albariño: 100%

### ELABORACIÓN:

Las uvas que empleamos para la elaboración de Lusco Pazo Piñeiro se seleccionan de nuestras mejores uvas en el viñedo. Se vendimian manualmente y se transportan en pequeñas cajas, para mantener las bayas intactas. Una vez llegan a la bodega, seleccionamos sobre una mesa de selección los mejores racimos. Posteriormente, desfangamos en frío sin reducir demasiado la temperatura, ya que para nuestra fermentación nos resulta más interesante hacerlo así. La fermentación se lleva a cabo a temperatura controlada, usando levaduras autóctonas y realizando un pie de cuba. Se fermenta en barricas de 350 y 500 litros con levadura autóctona de la propia uva. Posteriormente, llevamos a cabo una crianza sobre lías durante nueve meses, antes de llevar el vino a depósito, donde se mantiene en contacto con sus lías finas durante cinco meses más, lo que aporta un paladar denso y redondo.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO:

Este vino presenta un color amarillo pajizo, intenso y brillante. Nariz elegante, recuerdos a fruta madura, a medida que se va abriendo, recuerdos sutiles a flores, frutos cítricos, tostados. La boca es fina, elegante, larga, te hace salivar. Acidez equilibrada, redonda, larga, intensa, invita a seguir bebiendo. Afrutado, fresco. Es un vino intenso, elegante y con mucho volumen.

### SERVICIO Y MARIDAJE:

Perfecto para acompañar mariscos y pescados. Su cuerpo permite acompañarlo de carnes blancas, aves y arroces. Servir entre 9°-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.vinumnobile.com