

VINUM NOBILE



D.O. Rias Baixas

PAZOS DE LUSCO Lusco Albariño

VARIETADES DE UVA:

Albariño: 100%

VIÑEDO Y SUELO:

Los viñedos de Lusco crecen sobre un suelo de canto rodado, muy próximo al Río Miño, en la subzona Condado do Tea. Esta ubicación singular permite vendimias tempranas, a finales de agosto, alcanzando siempre los parámetros óptimos de grado alcohólico, acidez y málicos para preservar la tipicidad del Albariño.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en cajas de 17 kg con refrigeración inmediata a bodega. Cada partida se vinifica de forma diferenciada según origen y maduración, aplicando distintos tipos de prensado y maceración en frío. La fermentación se realiza con levaduras autóctonas del propio viñedo, durante tres semanas y a distintas temperaturas para buscar diversidad aromática. El vino permanece sobre sus lías para ganar estructura y afinar la acidez.

CATA:

Nariz intensa, afrutada y fresca, con recuerdos a manzana y cítricos bien definidos. En boca es largo, redondo y de buen punto de acidez, con notas cítricas persistentes. Graso y de mucha estructura, con potencial real para la guarda.

MARIDAJE:

Perfecto con mariscos y pescados nobles: merluza, rodaballo o cualquier producto del mar de calidad. 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.vinumnobile.com