

LUSCO

2015



PAZOS DE LUSCO

A D E G A

VENDIMIA

La vendimia del 2015 fue muy buena en calidad y cantidad, siendo superior al 2013 y 2014. El clima fue muy benévolo durante el verano y el otoño, por lo que no fue necesaria más que un poco de selección en la viña y a la entrada en bodega. 2015 mostró pocas lluvias, abundantes horas de sol y temperaturas medias diurnas elevadas. Estas condiciones dieron lugar a uva muy sana así como a un ciclo vegetativo largo y equilibrado y una maduración perfecta cuando se vendimió. Racimo a racimo se vendimia a mano y se transporta a bodega en pequeñas cajas con el fin de preservar la calidad del fruto.

ELABORACION

Una vez recibida la uva en bodega, se realiza una selección manual sobre mesa. Tras una corta maceración se procede al prensado y a un desfangado estático para mantener los sabores originales de la variedad. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, con levadura de la propia uva. A continuación tiene lugar la crianza sobre lías finas durante seis meses para conseguir un paladar denso y redondo.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Este vino presenta un color amarillo pálido brillante y una nariz potente de hierbas frescas, matorral, notas florales y frutas tropicales. El ataque en boca es seco, con matices cítricos como pomelo y piña que le confieren gran vivacidad. Amplio y untuoso.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto con tapas calientes, pasta y paella. Servir fresco 10-11°C - no servir demasiado frío.

Variedades:
100% Albariño

ABV:
13%

Azúcares:
0.3 g/l

Acidez Volátil:
0.5 g/l (acetic acid)

Acidez Total:
6.9 (tartaric acid)

Ph:
3.2

DO Rías Baixas

Subzona : Condado de Tea

Contiene sulfitos

PAZOS DE LUSCO

Grixó-Alxén. 36458 Salvaterra do Miño

www.lusco.es

interna@gonzalezbyass.es / +34 956 357 000

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

