



LAGAR DE CERVERA ALBARIÑO 2019



Wijnhuis: La Rioja Alta

Land: Spanje

Streek: D.O. Rias Baixas

Druivenras: 100% Albariño

Inhoud: 75 cl

KARAKTERISTIEKEN

Strogeel met groene tinten; zeer helder. Zeer intense neus, met aroma's van citroenschil, gecombineerd met toetsen van steenfruit zoals abrikoos en de typische aroma's van albariño: rijp wit fruit, appel en peer. Frisse opening, met een geweldige structuur en body in de mond. De frisheid en citrusaroma's zijn opnieuw aanwezig in de afdronk.

LEKKER BIJ

Alle soorten voorgerechten. Past ook bij zeevruchten, salades, gerechten met vis en rijst, gevogelte en verse kaas. De perfecte keuze voor sushi en sashimi.

BEWAARPOTENTIEEL

3 jaar

SCHENKEN OP

10-12°C

ALCOHOLGEHALTE

OOGST: het voorjaar was warm, maar met schommelende temperaturen, wat ongebruikelijk is voor deze tijd van het jaar. Er waren zonnige dagen en koude nachten die voor een vroege ontkieming zorgden. Eind april veroorzaakten hagelbuien, met name in het gebied van O Rosal, vroeg in het seizoen reeds productieverliezen. De bloei vond eind mei plaats, wederom bij zeer wisselvallig weer, dat zich gedurende de hele zomer voortzette. De uiteindelijke neerslag-hoeveelheden waren niettemin normaal. De hoge temperaturen in de eerste helft van september droegen bij aan de volledige rijping van de druiven en de wijngaarden waren al geplukt voor de eerste najaarsstorm van 21 september.

RIJPING: de geselecteerde druiven werden in kuipen van 20 kg en met gekoeld transport naar de wijnmakerij gebracht. De beste trossen werden na het sorteren ontscheid. De druiven werden gekoeld tot 10°C en gedurende 10 uur gemacereerd. Daarna werd de most onder inerte atmosfeer gescheiden in membraanpersen om oxidatie te voorkomen. Na het decanteren werd de most gegist bij 15°C. Voor deze vintage werd in 10% van de tanks malolactische fermentatie toegepast. De wijn werd sur lie gerijpt tot aan de botteling, met periodieke pigéage om hem in suspensie te houden en de wijn meer complexiteit te geven.