



Pazos de Lusco
Lusco Albariño 2016
 Adegas Pazos de Lusco - González Byass
 Rías Baixas / Espanha
www.lusco.es/bodega

SOBRE O PRODUTOR:

A Pazos de Lusco está situada no Condado de Tea, no sul da região de Rías Baixas, cerca de 40 km da costa e essa distância do mar faz com que os vinhos de Tea sejam mais maduros e frutados do que os das zonas costeiras. Tea é uma zona vinícola de montanha, que se estende desde a margem direita do rio Miño e se dedica ao cultivo da variedade Albariño. Possui condições ideais para a viticultura de alta qualidade: chuvas moderadas, baixas temperaturas no inverno, verões ensolarados, solos pobres em matéria orgânica, arenosos, muito minerais e com excelente drenagem.

A Pazos de Lusco possui 5 ha. de vinhedos de Albariño. O terreno é ondulado, permitindo uma boa drenagem e ótima exposição solar. Há diversidade de solos: calcários, graníticos, argilosos e arenosos.

A produção é muito pequena e artesanal. A fermentação é promovida por leveduras autóctones para se obter a máxima expressão do *terroir* e se evita a fermentação maloláctica para conseguir vinhos mais equilibrados.

Os vinhos da Pazos de Lusco são Albariños com uma esplêndida carga de fruta, harmônicos, equilibrados e marcados por notas minerais.

SOBRE O VINHO:

O Lusco é um branco 100% Albariño produzido naquela que vem a ser uma das mais prestigiadas regiões de vinhos brancos de toda a Espanha, as Rías Baixas. Eis um branco super elegante e gastronômico, com fruta cítrica, notas florais e minerais e um vibrante frescor.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Albariño; colheita manual.

Vinificação: após uma breve maceração pré-fermentativa a frio, a fermentação alcoólica se dá em tanques de aço inox com temperatura controlada e com leveduras autóctones.

Amadurecimento: 6 meses *sur-lie* (sobre as borras finas) em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.

Gradação alcoólica: 13,0%

Acidez: 6,5 g/l. (pH 3,36)

Açúcar Residual: 2,0 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo palha com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.

Aroma: intenso com notas de fruta cítrica, ervas frescas, folha de loro e eucalipto e flores.

Sabor: muito agradável, seco, com delicioso frescor, médio corpo, ótima densidade, nuances de fruta cítrica, como abacaxi e grapefruit, e ervas. Final puro e refrescante.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Saladas, peixes brancos grelhados, frutos do mar, sushis e sashimis, aves de carne branca e queijos de massa mole não muito curados.

Servir a 8-10°C.

PREMIAÇÕES:

- 2015: GP92 / Ouro no Guia de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia



facebook.com/inovini.importadora
twitter.com/inovini
inovini.com.br

Safra 2016. Inovini Road Show em 15/05/2018. Porcini Trattoria.