

LUSCO

2022



Edición especial
Año Santo

Con motivo de la celebración del Año Santo, Pazos de Lusco rinde homenaje en su añada 2020 al Camino de Santiago y su paso por nuestras tierras.

PAZOS DE LUSCO
A D E G A

LA VENDIMIA

La vendimia 2022, para nosotros fue muy buena sanitariamente, hemos tenido la finca muy controlada. Cabe destacar de esta vendimia un verano muy seco, donde la planta ha sufrido mucho estrés por falta de agua. Esto no trajo una mala vendimia, pero si que puede traer consecuencia en la próxima. Como ya es habitual en estos últimos años, hemos sido los primeros en empezar, el 25 de Agosto con nuestra Finca situada muy cerca del Río Miño con un suelo de canto rodado y con una insolación que ha hecho que madure mucho antes que el resto de viñedos. Días después hemos continuado con el resto de fincas. Ha sido una vendimia muy continua para nosotros, no hemos sufrido parones. La calidad de la uva era muy buena, fácil de vendimiar y con muy buenos parámetros para elaborar buenos vinos

ELABORACIÓN

La vendimia en Lusco se realiza manualmente en cajas de 17 kgs. Una vez llegan a bodega, se guardan en una sala refrigeradora para no elaborarlas con demasiada temperatura y así no correr ningún riesgo en su proceso. Posteriormente pasan por una mesa de selección y ahí decidimos si estas se maceraran en frío en su totalidad o lo combinaremos con prensados directos, todo ello dependerá como vayan viniendo las diferentes partidas. Posteriormente, desfangamos en frío sin reducir demasiado la temperatura, ya que para nuestra fermentación nos resulta más interesante hacerlo así. La fermentación se llevó a cabo a temperatura controlada, usando levaduras autóctonas y realizando distintos pies de cuba, siempre con las uvas propias del Pazo. Finalmente, escogimos las mejores lías y mantuvimos el vino en contacto con ellas, para dotarle de longitud sin perder frescura.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Lusco 2022 presenta un color amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz es un vino largo e intenso. Recuerdos cítricos y fruta madura, en especial recuerda a manzana golden. Destaca por su finura. En boca, es un vino muy redondo con el punto de acidez justo. Armónico, elegante, te invita a seguir bebiendo. Como en característico, el trabajo sobre lías de Lusco, le da redondez, grasa y madurez.

SERVICIO Y MARIDAJE

Perfecto para acompañar mariscos y pescados, como una merluza o un buen rodaballo. Servir entre 9º y 11º C.

Variedades:
100% Albariño

Alcohol:
13%

Azúcares:
2,6 g/l

Acidez volátil:
0,29 g/l (ácido)

Acidez total:
5,95 g/l (ácido tartárico)

Ph:
3,47

D.O. Rías Baixas
Subzona: Condado de Tea

Crianza:
5 meses sobre lías

Contiene sulfitos
Apto para veganos

PAZOS DE LUSCO
Grixó-Alxén. 36458 Salvaterra do Miño
914 903 700 / www.lusco.es

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

