

# LAGAR DE CERVERA **25** años years

PRESENTACIÓN DE LA NUEVA BODEGA



*XXV Aniversario de La Rioja Alta, S.A. en Rías Baixas*

DOSSIER DE PRENSA

## Lagar de Cervera presenta su nueva bodega

La Rioja Alta, S.A. ha invertido 2,8 millones de euros en unas nuevas instalaciones que optimizan la calidad de todas las fases de elaboración del albariño Lagar de Cervera.

Bienvenidos a la nueva bodega de Lagar de Cervera. Ha transcurrido más de un año desde que iniciamos unas obras que hoy presentamos con tanta ilusión como satisfacción. Nuestros objetivos eran muy claros: **mejorar la calidad en las diversas fases de elaboración de nuestro vino y reforzar estéticamente nuestra casa gallega**. Estas son las razones por las que hemos destinado **2,8 millones -de una inversión total de 6 millones de euros que incluye viñedo y enoturismo-** para levantar esta nueva edificación. Su diseño se ha pensado bajo el criterio del respeto absoluto a la



arquitectura y naturaleza de la zona mediante el empleo de granito, la integración de un pequeño arroyo y bosque colindante, la construcción de un porche que protegerá la mesa de selección y el ajardinamiento con vegetación autóctona.

En el interior, con el objetivo de reducir al máximo el tiempo que transcurre desde que se corta la uva hasta que accede a los depósitos, hemos ampliado notablemente la **zona de recepción** de la vendimia, incorporando además de la **mesa de selección** mencionada, dos nuevas  **prensas** que aumentan el ritmo de entrada de la uva y garantizan un suave prensado de mayor calidad. Gracias a una nueva máquina generadora de nitrógeno, conseguimos mantener un **ambiente protector** de las oxidaciones mediante un sistema que se emplea, también, en el embotellado y en los depósitos antes de cualquier trasiega.



Hemos instalado nuevos **depósitos** de diferentes tamaños que nos permiten, gracias a sus ‘camisas de refrigeración’, elaboraciones mucho más selectivas y un mejor control de temperaturas durante las fermentaciones. Unos depósitos que estéticamente presentan una **novedosa imagen** al reproducir un precioso bosque sobre acero que sorprenderá y cautivará al visitante. Contamos, además, con un sistema de control de la temperatura ambiente de bodega.

Una partida muy importante de toda esta inversión ha ido destinada a la adquisición de una **máquina embotelladora** de última generación que completa este proceso de una manera más veloz y segura y cuenta con tecnología punta que garantiza una absoluta extracción del oxígeno dentro de

la botella y una desinfección automática.

Por otro lado, hemos adecuado y optimizado la zona de **conservación y refrigeración** del producto terminado y mejorado el almacenaje de los materiales auxiliares. Aparte de la adquisición de **nueva maquinaria agrícola**, es relevante también la reubicación y profunda reforma que hemos realizado en el espacio que destinamos al **envejecimiento** de los orujos Viña Armenteira.



Un conjunto de mejoras que hemos afrontado para poder aplicar las técnicas más modernas y cuidadosas con la uva que existen actualmente, permitiéndonos racionalizar en mayor medida nuestra producción y, sobre todo, lograr nuestro principal objetivo: obtener, cosecha a cosecha, el mejor albariño Lagar de Cervera posible.

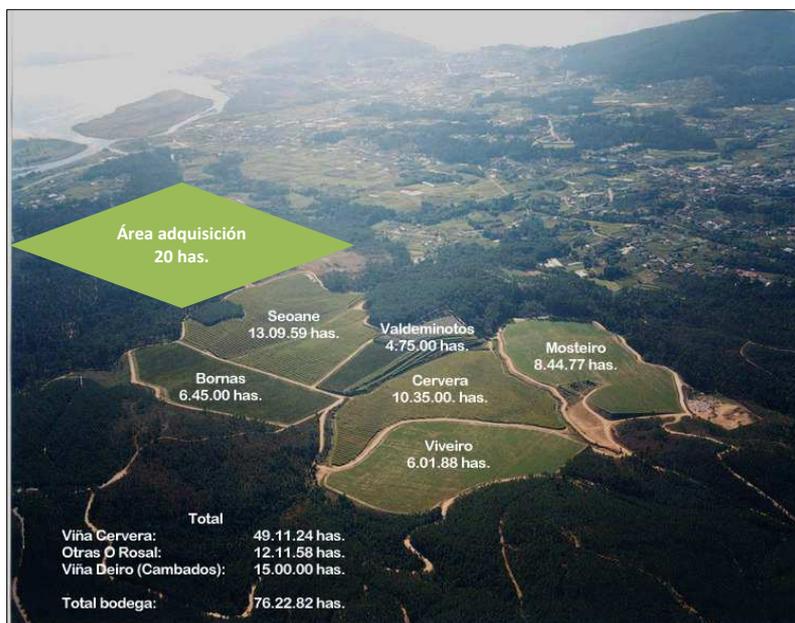
**TOTAL INVERSIONES EN LAGAR DE CERVERA (en millones de €)**

Construcción nueva bodega	2,8
Viñedo	3,0
Enoturismo	0,2
<b>TOTAL</b>	<b>6,0</b>

## Las claves de un viñedo excepcional

Lagar de Cervera adquiere otras 20 hectáreas que formarán parte de los privilegiados viñedos de la Finca Cervera en O Rosal.

Es el particular tesoro de nuestra bodega gallega. Un viñedo 100% propio de uva Albariño, el mayor de toda la D.O. Rías Baixas, emplazado en uno de los lugares más privilegiados de toda esta exclusiva área vitivinícola. 75 hectáreas que, en los próximos meses, **se convertirán en 85 gracias a la inversión de 3 millones de euros** que estamos acometiendo en la adquisición de tierras y su preparación para comenzar con las plantaciones. De las 20 nuevas hectáreas, 10 se plantarán y otras 10 se permutarán a la Comunidad de Montes por hectáreas que actualmente tenemos alquiladas.



Las 10 nuevas hectáreas que plantaremos son adyacentes a la Finca Viña Cervera en O Rosal donde se ubican nuestras parcelas más viejas, Seoane y Cervera, con 25 años de

edad media y que gozan de unas condiciones excepcionales que nos permiten la elaboración de nuestro vino con una de las mejores uvas blancas del mundo.

Entre los factores más relevantes para la producción de uvas de excelente calidad debemos destacar:

### ✓ El suelo

Por su origen, los suelos de esta sub-zona pueden ser graníticos, sedimentarios con cantos rodados (en terrazas próximas al río Miño) y, como en nuestro caso, de origen metamórfico con materiales esquistosos ricos en minerales. Su textura es franco arenosa y presenta poca profundidad y un buen drenaje, además de un pH muy bajo y una equilibrada fertilidad.

✓ **Clima y orientación**

El valle de O Rosal es una zona privilegiada ya que disfruta al máximo de uno de los elementos diferenciadores respecto a otras áreas, como Cambados, también pertenecientes a esta D.O. Rías Baixas: su particular microclima. A pesar de tener una clara influencia Atlántica y con unos datos de 2.300 horas de sol y de 1.500 mm de precipitaciones anuales, goza de un plus de insolación que supone un adelanto de la maduración de la uva que situamos entorno a una semana. Este espacio de tiempo, en otoños lluviosos, puede marcar claramente la diferencia entre una vendimia sana y otra afectada por la lluvia. Además, gracias a su especial orientación en laderas hacia el Sur y el Soroeste, nuestros viñedos reciben una aireación muy beneficiosa. Así nacen unas uvas de las que resultan unos mostos perfectamente equilibrados en acidez y grado alcohólico e intensidad aromática.

✓ **Cultivo**

Aunque en esta D.O. se emplean diferentes sistemas de conducción, el más utilizado es el llamado “emparrado tradicional”. Hablamos de una especie de ‘pérgola’ donde se sustenta la vegetación a una altura variable pero que permite su correcta ventilación. En algún caso, en laderas con mayor pendiente y menor vigor, se utiliza otro sistema: la espaldera con poda Guyot. Nuestros suelos se mantienen mediante un manto vegetal y sin utilización de ningún tipo de herbicida, manteniendo así el equilibrio natural y la vida microbiana del suelo.

Debemos señalar, por último, que al igual que sucede en el resto de bodegas del grupo La Rioja Alta, S.A., nuestros cultivos destacan por su compromiso, máximo respeto y cuidado medioambiental. Por esta razón, todos los viñedos de Lagar de Cervera están incluidos en el “Programa de Producción Integrada”, que recomienda utilizar exclusivamente productos más respetuosos con el cultivo y el medio ambiente.



## Apuesta decidida por el enoturismo

**Lagar de Cervera ha invertido recientemente más de 200.000€ en la adecuación de caminos, recorridos y miradores por su finca en O Rosal.**

Al igual que sucede en el resto de bodegas del grupo, Lagar de Fornelos acumula muchos años de trabajo en el desarrollo de iniciativas enoturísticas que convierten la visita a esta bodega y sus viñedos en una experiencia irrepetible. Pasión por el vino, gastronomía, naturaleza, cultura... Todo en un enclave privilegiado a orillas del Atlántico, en el corazón de las Rías Baixas gallegas.



La belleza de la zona y, en particular, de las 60 hectáreas que componen el viñedo de la Finca Cervera (contamos con otras 15 en Cambados) constituyen un magnífico atractivo para el enoturista. Por esa razón, nuestra bodega ha

acometido recientemente una serie de mejoras en este ámbito con una **inversión superior a los 200.000€: señalización, asfaltado y acondicionamiento de los caminos para poder llegar con vehículos, construcción de taludes de granito, accesos, pasos y miradores desde los puntos más altos del viñedo, etc.**

Como circunstancia curiosa destacar que, en mitad de este viñedo, se ubican las ruinas de una antigua ermita (Granja y Ermita de Sanoane). Nuestro objetivo a medio plazo es, en colaboración con la Comunidad de Montes de San Miguel de Tabagón, rehabilitar estas ruinas del conjunto Granja-Capilla para su puesta en valor cultural y patrimonial y recuperar la romería que hace ya muchos años se realizaba en esta Ermita.



La visita que se realiza por los espectaculares viñedos propiedad de la bodega, se podrá completar con un pequeño recorrido y explicación por las citadas construcciones rehabilitadas. El invitado disfrutará además de una **visita guiada** por las nuevas instalaciones donde conocerá de primera mano el proceso elaborador de nuestro albariño Lagar de Cervera y los orujos Viña Armenteira. Un recorrido que se completa con una **degustación comentada**.

El **comedor privado** de la bodega constituye otra de las joyas de la casa. Con capacidad para 25 personas y presidido por un antiguo lagar, es el escenario perfecto para degustar la amplia gastronomía gallega en un ambiente confortable e íntimo, ya que su uso es exclusivo para un único grupo.



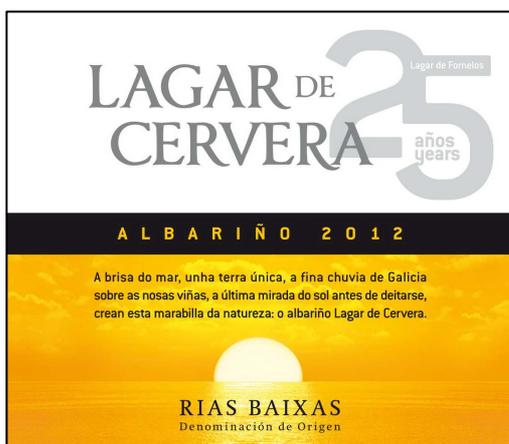
Lagar de Cervera cuenta con una **tienda** en la que pueden adquirirse los vinos y aguardientes de la bodega, así como una selección exclusiva de comestibles, artículos gastronómicos y complementos del vino.



## 25 años de La Rioja Alta, S.A. en O Rosal

La añada 2012 del albariño Lagar de Cervera luce una etiqueta conmemorativa de este 25 aniversario (1988-2013).

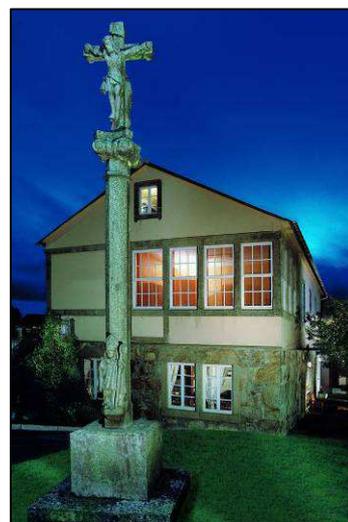
La construcción de la nueva bodega de Lagar de Cervera coincide con una destacada efeméride que queremos celebrar. Hace 25 años que La Rioja Alta, S.A., buscando la excelencia en vinos blancos, comenzó su preciosa andadura en tierras gallegas. Un aniversario que plasmamos en la **etiqueta especial** que luce la nueva añada 2012 del albariño Lagar de Cervera.



A finales de los años 80, La Rioja Alta S.A. abandona definitivamente la elaboración de vinos blancos riojanos (Viña Arana y Viña Ardanza) y comienza con ahínco la búsqueda de un gran blanco, de gran personalidad y que tuviera elementos diferenciadores con otros vinos españoles.

La Bodega Fernández Cervera Hermanos S.L. en O Rosal-Fornelos (Pontevedra) pertenecía a una familia relacionada con el negocio de la construcción naval, cuya propiedad servía más de afición que de negocio vitivinícola. Fue en 1988 cuando La Rioja Alta, S.A. decide apostar por este lugar para afincarse en Galicia y probar nuevos caminos enológicos, adquiriendo una parte mayoritaria de esta bodega tradicional y poco tiempo después, la totalidad, cambiando la antigua razón social por la de Lagar de Fornelos, S.A. Como homenaje a los fundadores, siempre se respetó la marca Lagar de Cervera.

Allí, además de renovar las instalaciones, iniciamos una esencial tarea para asegurar la calidad de nuestra materia prima: **conformar el mayor viñedo de uva albariño de Rías Baixas, pasando de las 5 hectáreas iniciales a las 75 actuales.**



Pieza clave en la permanente evolución de nuestra bodega gallega ha sido su Director Técnico **Ángel Suárez** que, este año, también cumple 25 al frente de Lagar de Fornelos. Sus conocimientos e incansable labor liderando un gran equipo tanto en bodega como en el viñedo han resultado importantes para la constante mejora en la calidad de este monovarietal de uva albariño que goza hoy de un reconocido prestigio nacional e internacional. Curiosamente, también la propia D.O. Rías Baixas celebra durante este 2013 su 25 cumpleaños.



Entre los reconocimientos más importantes recibidos por el Lagar de Cervera cabe destacar la elección del 2004 como uno de los **“100 mejores vinos del mundo”** por la revista **Wine Spectator** o, más recientemente, la medalla de oro obtenida por la cosecha 2011 y el orujo de hierbas Viña Armenteira en la **I Edición del concurso “Albariños al Mundo 2012”** organizado por la Unión Española de Catadores.

