



Pazo Cilleiro

ALBARIÑO
2016

DO RÍAS BAIXAS

VIÑEDO

Situación: viñedos de calidad en las proximidades de la bodega, en el Valle del Salnés (Pontevedra).

Clima: oceánico, con temperaturas anuales suaves y una media de precipitaciones muy alta, superior a 1.500 mm/año. 2016 fue una añada de características algo más secas que lo normal, y de una calidad vitícola excelente.

Suelos: arenosos y graníticos.

Variedad: 100% albariño, de 20 a 25 años de edad, cultivados en espaldera y en sistema de pérgola.

ELABORACIÓN

Vendimia: principios de octubre.

Fermentación: 14 días en depósitos de acero inox.

Tiempo en depósito: un mínimo de tres meses.

Tiempo en botella: un mínimo de dos meses antes de la comercialización.

NOTA DE CATA

Color: oro amarillo muy vivo, con reflejos verdosos.

Nariz: equilibrada y limpia, con notas cítricas y de frutas blancas. Aromas de pequeñas flores blancas.

Boca: fresca, redonda, elegante y persistente.

Postgusto: refrescante, completo y muy placentero.

Alcohol: 13% Vol.

GASTRONOMÍA

Todo tipo de pescado y marisco, cocido o a la plancha.

Arroces marineros.

Sushi.

Quesos suaves y cremosos.

Todo tipo de ensaladas, incluidas las de base de frutas.

SERVIR A 9-10 °C