



## Pazo Cilleiro

ALBARIÑO  
2017

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. Las buenas condiciones meteorológicas de 2017 permitieron una vendimia muy espaciada. El resultado fue una cosecha muy abundante y de sanidad y calidad excelentes.

**Suelos:** arenosos y graníticos.

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

### ELABORACIÓN

---

**Vendimia:** de finales de septiembre a 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 pálido muy vivo, con reflejos verdosos.

**Nariz:** Expresiva, limpia, con un equilibrio de notas cítricas y frutas blancas. Un marcado componente aromático de pequeñas flores blancas.

**Boca:** Redonda y a la vez muy fresca. 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 y pastas de estilo marineros (paella, fideuá).

Sushi y otras preparaciones de pescado (ahumados, p.e.)

Quesos suaves y cremosos.

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

**SERVIR A 9-10 °C**