



Pazo Cilleiro

ALBARIÑO
2018

DO RÍAS BAIXAS

VIÑEDO

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

Clima: oceánico, con temperaturas medias suaves y precipitaciones muy altas (más de 1.500 mm/año). El tiempo soleado y seco del final del verano permitió un desarrollo adecuado de la vid y un excelente estado sanitario de la uva.

Suelos: de origen granítico, ricos en cuarzo y de textura arenosa.

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

ELABORACIÓN

Vendimia: a mano con pequeñas cajas, desde la segunda semana de septiembre hasta 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: muy limpia y expresiva, con notas cítricas y de frutas blancas. Aparecen también aromas de pequeñas flores blancas.

Boca: muy fresca, ágil y de cierta persistencia. Su redondez y profundidad auguran una interesante evolución.

Postgusto: completo, refrescante y muy placentero.

Alcohol: 13% Vol.

GASTRONOMÍA

Todo tipo de pescado blanco, guisado o a la parrilla.

Marisco cocido, a la plancha o en salsa: ostras, mejillones, almejas, gambas, cigalas, etc.

Arroces y pastas de estilo marineros (paella, fideuá).

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

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

SERVIR A 9-10 °C