

Energía atlántica.



Pazo Cilleiro Albariño 2024

D.O Rías Baixas · 100% Albariño

Viñedos

- Situación** — Viñedos de calidad en las proximidades de la bodega, en Rías Baixas en el Valle del Salnés (Pontevedra).
- Clima** — Oceánico, con temperaturas medias suaves y precipitaciones muy altas (más de 1.500 mm/año).
- Suelo** — De origen granítico, ricos en cuarzo y de textura arenosa.
- Variedad** — 100% albariño, de 20 a 25 años de edad, cultivados tanto en espaldera como en el sistema tradicional de emparrado.

Elaboración

- Vendimia** — A mano, en pequeñas cajas. La cosecha de esta añada, más temprana de lo habitual, se desarrolló mayoritariamente en la primera quincena de septiembre.
- Fermentación** — 14 días en depósitos de acero inoxidable.
- Envejecimiento** — El vino fue presentado al mercado tras unas semanas de reposo en depósitos de acero inoxidable.
- Sulfito** — Contiene sulfitos.

Nota de cata



Oro pálido muy vivo, con reflejos verdosos.



Muy limpia y expresiva, con notas cítricas y de frutas blancas. Aparecen también aromas de pequeñas flores blancas.



Muy fresca y ágil. Redondo con cierta estructura propia de la variedad y un final sabroso y persistente.



Completo, refrescante y muy placentero.



Maridaje

Todo tipo de pescados y mariscos cocinados en diferentes variantes: a la parrilla, cocidos, guisados, fritos... Arroz y pastas al estilo marinero. Sushi, ensaladas y tapas frías.

www.pazocilleiro.com