

energía atlántica.



Pazo Cilleiro Viñedo Cincuentenario 2022

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). La añada 2022 se distinguió por un verano más caluroso y menos húmedo de lo habitual. Si bien, las lluvias que cayeron justo antes de vendimia favorecieron la hidratación de la uva garantizando una cosecha de alta calidad. Destaca un volumen de cosecha inferior al año anterior.
- Suelo** — Con alto contenido en arcilla. Viñedos que discurren por una franja de terreno arcilloso que baja desde el monte Castrove hasta el mar lo que permite su autohidratación en verano.
- Variedad** — 100% Albariño, de más de 50 años de edad.

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 y Rutinas** — Fermentación a baja temperatura (14-16 grados) durante 20 días en depósito de acero inoxidable, para favorecer el potencial aromático de la variedad.
- Envejecimiento** — Elaborado con uvas escogidas de viñedos cincuentenarios en el Val do Salnés. Criado y envejecido durante 6 meses en barricas de roble de 500 litros.
- Sulfito** — Contiene sulfitos.

Nota de cata



Presenta un color amarillo pajizo brillante, con reflejos verdosos



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



Presenta una entrada suave y agradable. Muy fresca y ágil. Redondo, con cierta estructura propia de la variedad y un final sabroso y persistente.



Completo, aromático, sutil y refrescante; 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.

