



Pazo Cilleiro

ALBARIÑO

2019

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), si bien el final de esta añada se distinguió por la persistencia del tiempo seco. Como resultado, la cosecha resultó más corta que la de años precedentes, aunque de muy alta calidad y con uvas en un estado de salud excelente.

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 el sistema tradicional de pérgola.

ELABORACIÓN

Vendimia: a mano, en pequeñas cajas. La cosecha de esta añada, más temprana de lo habitual, se desarrolló entre el 11 y el 28 de septiembre.

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. Tapas frías, saladas y de vinagreta.

SERVIR A 9-10 °C