



# Pazo Cilleiro

## ALBARIÑO

2020

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). La añada 2020 se distinguió por unos parámetros climáticos normales y un fin del ciclo seco, cálido, muy propicio para la recolección. La uva entró en bodega en un estado sanitario óptimo.

**Suelos:** 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.

El vino fue presentado al mercado tras unas semanas de reposo en depósitos de acero inoxidable.

### 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 y ágil. Redondo, con cierta estructura propia de la variedad y un final sabroso y persistente.

**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**