

# ALBARIÑO

## DO RÍAS BAIXAS



### SOBRE ESTE VINHO

O Albariño de Pazo Cilleiro da colheita de 2022 revela a essência de Rías Baixas com acidez vibrante e notas de fruta intensas. A dedicação da adega à colheita manual e fermentação em aço inoxidável resulta num vinho refrescante com final persistente. O solo granítico adiciona uma mineralidade única a este Albariño bem cultivado.

### NOTAS DE PROVA

Cor dourada brilhante com aromas de frutos cítricos e brancos. Vibrante e fresco no palato, com um final redondo e persistente.

### VINIFICAÇÃO

Colheita manual em caixas pequenas, fermentação de 14 dias em tanques de aço inoxidável, envelhecido por pelo menos 2 meses antes do lançamento.

**PRODUTOR**  
Pazo Cilleiro

**PAÍS**  
Espanha

**REGIÃO**  
Rías Baixas

**TIPO DE SOLO**  
Granítico com quartzo, textura arenosa

**TEOR ALCOÓLICO**  
13%

**COLHEITA**  
2022

**VARIEDADES DE UVA**  
100% Albariño

**COR**  
Branco

**ESTILO**  
Tranquilo

**AROMAS**  
Frutos cítricos, Frutos brancos, Flores brancas

**HARMONIZAÇÕES**  
Peixe, Marisco, Arroz, Massas, Sushi, Saladas, Petiscos, Vinagretes

**TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)**  
9-10