

PAZO CILLEIRO ALBARIÑO 2023

RÍAS BAIXAS - GALÍCIA



SOBRE ESTE VINHO

A vinícola se especializou em Albariños de carácter atlântico, que refletem o terroir marítimo da região.

Trabalham com uvas de vinhas de 20–25 anos, cultivadas em solos graníticos arenosos, pobres em nutrientes, mas ricos em minerais — ideais para vinhos frescos e com acidez marcada.

Buscam sempre um estilo de vinho limpo, vibrante e elegante, sem passagem por barricas, para destacar a pureza da fruta e o frescor natural da uva.

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo pálido vívido, com reflexos esverdeados

Aroma: expressivo e limpo, com notas cítricas, frutas brancas (pera, maçã, pêssego) e flores brancas

Paladar: fresco, redondo, com estrutura típica da variedade e final persistente além de frutas como pêra, pêssego branco e damasco, tem uma textura vibrante com "granite grip"

VINIFICAÇÃO

A colheita é manual, em pequenas caixas, para preservar a integridade das uvas.

Usam o tradicional sistema de condução parral (pergolado), típico da Galícia, que mantém os cachos elevados, longe da umidade do solo, reduzindo riscos de fungos.

A vinificação é feita em aço inoxidável (cerca de 14 dias de fermentação), sem uso de carvalho, para manter a tipicidade aromática.

PRODUTOR
PAZO CILLEIRO

PAÍS
ESPANHA

REGIÃO
RÍAS BAIXAS

ENVELHECIMENTO
sem madeira

TIPO DE SOLO
solos graníticos arenosos, pobres em nutrientes, mas ricos em minerais

TEOR ALCOÓLICO
13 %

COLHEITA
2023

VARIEDADES DE UVA
albariño

COR
branco

ESTILO
tranquilo

AROMAS
notas cítricas, frutas brancas (pera, maçã, pêssego) e flores brancas

HARMONIZAÇÕES
ideal para harmonizações com peixes e risotos

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)
9 à 10 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 8437015202013