



## Pazo Cilleiro Albariño

Produtor: Bodegas Muriel

Este é um vinho produzido, através de uma rigorosa seleção de pequenos vinhedos no Vale do Salnés, no coração da denominação de Rias Baixas, que atende vinhos feitos de forma varietal com a uva Albariño por apresentar uma qualidade e características únicas com excelente concentração nesse terroir. Um excelente exemplar! Um belo albariño! Salud

### Terroir

**País:** Espanha

**Região:** Rías Baixas

**Uva:** Albariño

### Elaboração

**Tipo:** Branco

**Teor Alcoólico:** 13%

**Amadurecimento:** Não passa por afinamento em madeira, apenas em tanques de aço inox para manter todo o frescor da fruta

### Por Murilo Azevedo

**Visual:** De cor amarelo dourado claro com reflexos esverdeados e dourados

**Gustativo:** Em boca é um vinho fresco, redondo, elegante e persistente, completo e muito agradável.

**Olfativo:** No nariz se mostra limpo e equilibrado, com notas de frutas cítricas e frutas brancas de caroço como manga, pêssego e jambo, além de Pêra e carambola, ao final se mostra muito aromático com nuances de flores brancas e levemente herbáceo.

**Harmonização:** Acompanha peixes, no geral, frutos do mar e crustáceos. Pode ser uma ótima combinação com espaguete ao vongole, risoto de frutos do mar e queijos frescos e massa mole.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 8/10º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Albariño

A Albariño é uma uva antiga da região, e significa "branquinha" em dialeto galego, em Portugal ela se chama Alvarinho, na região do Minho. Os Vinhos Verdes, por muito tempo foram apenas banais vinhos levemente gaseificados, e na maioria das vezes, docinho. Na Espanha isso não foi diferente, mas essa escrita está mudando tanto em Portugal, quanto na Espanha, que passaram a produzir Albariños (Alvarinhos) de alto nível. Esse vinho é 100% Albariño, provindo das Rías Baixas na região do Val do Salnés. Feito com uvas dos mais novos vinhedos. As vinhas são cultivadas em solos arenosos, granito e ligeiramente ácido. Fermentado em tanques de aço inoxidável entre 16 e 18 ° C para 21 dias. Temperatura de serviço: 8 – 10 ° C. Viva!!