

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pazo Cilleiro Rías Baixas 2023
Vinícola	Pazo Cilleiro
Safra	2023
País	Espanha
Região	Galícia
SubRegião	Rías Baixas
Tipo	branco
Castas	Albariño
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2029
Decanter	-
Premiações	94 pts Tasting Panel 91 pts Decanter World Wine Awards 91 pts Tim Atkin 91 pts James Suckling 90 pts Gismondi on Wine

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Pazo Cilleiro é uma vinícola localizada no Val do Salnés e pertence ao grupo Bodegas Muriel. Seu nome remete à Galícia medieval, quando monges vindos de Bordeaux, a caminho de Santiago de Compostela, se estabeleceram no coração das Rías Baixas e fundaram o Mosteiro de Armenteira. “Cilleiro” era o monge responsável pelas tarefas na adega, dando origem ao nome que hoje identifica o empreendimento.

Oriundo do epicentro qualitativo da denominação, este Albariño nasce de parcelas próximas à Ría de Pontevedra. São vinhedos com 20 a 25 anos, plantados em solos graníticos, ricos em quartzo e de textura arenosa, sob forte influência do clima oceânico, com pluviosidade superior a 1.500 mm anuais.

As uvas foram colhidas manualmente em pequenas caixas. Após 14 dias de fermentação, o vinho descansou por um curto período em tanques de aço inox.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas maduras como pêssego, carambola e pera, além de ervas e flores frescas, envoltas pelas tradicionais notas salinas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, é suculento, com ótima intensidade e persistência, confirmando os aromas percebidos no nariz; a mineralidade ganha destaque e se acentua no final de boca



CULINÁRIA

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

saladas em geral, camarão alho e óleo, peixes cozidos ou grelhados, sushi, bacalhau à Gomes de Sá, frango assado, queijos frescos como ricota e de cabra, frutas