



EL BLANCO QUE SABE A MAR
UNA INVITACIÓN A DESCUBRIR GALICIA EN UNA COPA

CON LA SELECCIÓN DE



ALBARIÑO

DATOS IMPORTANTES

- Su nombre podría venir del "alba-riño" — el blanco del Rhin — traído por monjes alemanes que cruzaron el Camino de Santiago en el siglo XII.
- Es la reina absoluta de Galicia: más del 95% de los vinos de Rías Baixas se hacen con Albariño.
- Sus viñas crecen en parras altas (emparrados sobre pilares de granito), no en espalderas. Es la respuesta a la humedad: ventilación y luz para una uva delicada.
- Su mejor pareja es el mar. Y no es coincidencia — Galicia tiene 1.500 km de costa y come marisco como nadie en el mundo.

DONDE VIVE HOY

- ES: Rías Baixas
Salnés · Condado · Rosal
- PT: Vinho Verde
Allí se llama "Alvarinho"
- US: EEUU
Oregon · California (emergente)
- AR: Argentina
Mendoza · Patagonia (incipiente)

S

SENSACIONES A ESPERAR

COLOR

Oro pálido vivo con reflejos verdosos. Brillante, casi cristalino — pura luz del Atlántico.

AROMA

Cítricos (limón, lima), frutas blancas (pera, manzana, melocotón), flores blancas y un toque salino que evoca el mar.

EN BOCA

Fresco y vibrante, con acidez chispeante. Cuerpo medio, mineralidad salada y final largo y limpio.

TEMPERATURA

Sírvelo bien frío: 8°–10°C. En copa de vino blanco para no taponar los aromas.

MARIDAJE

- MARISCOS: OSTRAS, LANGOSTINOS, ALMEJAS
- PULPO A LA GALLEGA Y EMPANADA DE BONITO
- SUSHI, SASHIMI Y PESCADOS AHUMADOS
- QUESO DE TETILLA Y EMBUTIDOS SUAVES



01

PAZO CILLEIRO

100% ALBARIÑO
Fermentación en acero · sin crianza

D.O. Rías Baixas · Valle del Salnés

Cítricos, flores blancas y pera fresca.
Vibrante, ágil, con final limpio y
persistente.



02

PAZO CILLEIRO SOBRE LÍAS

100% ALBARIÑO
6 meses sobre lías finas

D.O. Rías Baixas · Valle del
Salnés

Cítricos profundos, fruta blanca
madura, fondo cremoso
aportado por las lías.

Más estructura y volumen.

INFO

 WINEOCLOCK.EC

01

AYUDA PERSONALIZADA
HABLA CON UN SOMMELIER

02

CATAS- PROMOS - EVENTOS
SE PARTE DE NUESTRA COMUNIDAD

its
Wine o'clock