



PAZO de  
VILLAREI  
BODEGAS

En el Valle del Salnés, en pleno corazón de la D.O. Rías Baixas, se extienden los viñedos de Pazo de Villarei. The Pazo of Villarei vineyards extend along the Salnés Valley, in the heart of the D.O. Rías Baixas.

#### SITUACIÓN SITUATION

La superficie total de viñedo es de 81 hectáreas inferiores a 20 años y divididas en varios pagos, ubicadas entre las rías de Arousa y Pontevedra, en las riberas del Umia, para su mejor maduración. Los viñedos se sitúan en altitudes entre los 100 y 300 m. sobre el nivel del mar. De clima templado y húmedo, suelos pocos profundos y arenosos se crea el micro clima idóneo. The total extension of the vineyards is 81 hectares. The vines are less than 20 years old, and divided in various plots located between the estuaries of Arosa and Pontevedra, on the banks of the River Umia, in order to maximize the maturation. The vineyards are located at altitudes between 100 and 300 m above sea level. An ideal micro-climate is created with a temperate and humid climate, combined with shallow and sandy soils.

#### EL CLIMA THE CLIMATE

Suave durante todo el año, pero sobre todo en verano. Las temperaturas suaves del verano hacen que la uva madure lentamente, conservando todos sus aromas varietales y una importante acidez, necesarios para la elaboración de vinos frescos y afrutados. Mild all year-round, particularly in summer. Mild temperatures in the summer allow the grapes to ripen slowly, thus maintaining all the aromas of the varieties as well as a significant level of acidity, both necessary for producing fresh fruity wines.

#### EL SUELO THE SOIL

Las riberas del Umia ofrecen un lecho poco profundo y arenoso, además de un clima atlántico templado y húmedo, ambos muy propicios para la maduración de la variedad Albariño con la que se elaboran sus vinos monovarietales. The banks of the River Umia provide a shallow and sandy soil, as well as a mild and humid Atlantic climate, which helps the maturation of the variety that Albariño grape used in making the single varietal wines.

Bodega Pazo de Villarei. Subzona de Salnés. Meis (Pontevedra)  
Pazo de Villarei vineyards. Sub-region of Salnés. Meis (Pontevedra)



PAZO DE VILLAREI  
CELESTIAL



PAZO de  
VILLAREI  
BODEGAS

**2013**

**DO APPELLATION OF ORIGIN:**

Rías Baixas.

**SUBZONA SUB ZONE:**

Salnés.

**VARIEDAD VARIETY:**

Blanco 100% Albariño. White, 100% Albariño.

**FERMENTACIÓN FERMENTATION:**

Depósitos de acero inoxidable. In stainless steel vats.

**VIÑEDOS PROPIOS WINERY OWNED**

**VINEYARDS:**

Meis, Pontevedra.

**PRODUCCIÓN PRODUCTION:** 120.000 bots.

**PREMIOS Y MENCIONES:**

**AWARDS AND MENTIONS:**

- **Concurso Internacional De Vinos Bacchus 2017**  
Bacchus de Oro / Gold Bacchus
- **International Wine Challenge 2016**  
Medalla de Plata / Silver Medal
- **Decanter World Wine Awards 2016**  
Medalla De Plata / Silver Medal
- **Concurso Internacional Bacchus 2015**  
Medalla de Plata / Silver Medal
- **Decanter World Wine Awards 2015**  
Medalla de Plata / Silver Medal
- **International Wine Challenge 2015**  
Medalla de Plata / Silver Medal
- **XXVI Edición De La Cata de Los Vinos de Galicia 2014**  
Año de Oro D.O. Rías Baixas / Gold Medal D
- **XII Concurso Internacional De Vinos Bacchus 2014**  
Bacchus de Oro / Gold Bacchus
- **XXXVIII Challenge International Du Vin de Burdeos 2014**  
Medalla de Oro / Gold Medal
- **International Wine Challenge London 2014**  
Medalla de Bronce / Bronze Medal
- **Decanter World Wine Awards 2014**  
Medalla de Bronce / Bronze Medal
- **Concours Mondial Bruxelles 2014**  
Medalla de Plata / Silver Medal
- **Concurso Internacional Mundus Vini 2013 Alemania**  
Medalla de Oro / Gold Medal
- **International Wine Challenge London 2013**  
Medalla de Bronce / Bronze Medal

Desde el valle del Salnés surge este monovarietal de 100% Albariño para escenificar las mayores propiedades organolécticas que una casa puede ofrecer además de transmitir la tradición de los vinos de las Rías Baixas y del valle del Salnés.

# PAZO de VILLAREI

**VINIFICACIÓN**

Fermentación natural de larga duración en tanques de acero inoxidable a muy baja temperatura para preservar todo el potencial aromático de la variedad.

**VISTA**

Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio, brillante, abundante lágrima.

**OLFATO**

Aromas de notable intensidad, aromas tropicales (piña), albaricoque, herbáceos, y ligeras notas de flores blancas.

**GUSTO**

Untuoso, buena estructura, muy fresco, sensaciones de fruta de hueso y tropical, notas cítricas y herbáceos frescos, persistente ligero amargor y una acidez bien integrada.

**GASTRONOMÍA**

Mariscos, pescados.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8° -10°C

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 13°C (Desviación +/- 0,9)

**DATOS ANALÍTICOS:**

**GRADO DE ACIDEZ**

ACIDEZ TOTAL g/l (a. tartárico): 6,50 g/l (Desviación +/- 1)

ACIDEZ VOLÁTIL g/l (a. acético): 0,4 g/l (Desviación +/- 0,4)

PH: 3,3 (Desviación +/- 0,5)

ÁCIDO SULFUROSO LIBRE: 30. Máximo: 50. Mínimo: 10.

ÁCIDO SULFUROSO TOTAL: 90. Máximo: 220. Mínimo: 0.

AZÚCAR RESIDUAL: 2,50 g/l (Desviación Máximo 5 g/l. Mínimo 1,5 g/l)

**CONSERVACIÓN:**

En lugar seco, fresco y sin luz solar directa.

**USO PREVISTO:**

Consumo humano moderado.

**MANIPULACIÓN RAZONABLEMENTE ESPERADA DEI PRODUCTO:**

Consumo humano.

**MANIPULACIÓN INAPROPIADA PERO RAZONABLEMENTE ESPERADA:**

Utilización como condimento en comida .

**CONSUMIDORES ESPECIALMENTE VULNERABLES:**

Personas alérgicas a sulfitos o sulfuroso.

