PAZO CASTRELO

Tipo de uva: albariño 100%.

Grado alcohólico: 12,5% vol.

Fase visual: Color brillante paja verdoso con reflejos dorados. Aspecto limpio e intenso. Destaca la caída de la lágrima en copa, señal de vino denso y con carácter.

Fase olfativa: En nariz de intensidad media alta. Destaca el carácter frutal con un fondo floral. Aroma complejo, con muchos matices, muy varietal. Fruta blanca, lácteos, cítricos y mentoles.

Fase gustativa: En boca es un vino estructurado, amplio, llena la boca. Equilibrado con cierta untuosidad y frescura. Gran persistencia final. Sensaciones de manzana, piña, hierbabuena, ralladura de limón y minerales



