

## Pulpo Albariño



### A.O.C Rías Baixas Pulpo Albariño

Ce vin est produit à partir du cépage « Albariño » soigneusement cultivé dans des vignobles de la région « Val do Salnés » (Vallée de Salnes) en Galice, où est concentrée la plus grande zone de vignobles et de caves de l'Appellation d'origine contrôlée Rías Baixas. Ce raisin est caractérisé par de petites grappes, une maturité précoce et une vitalité moyenne. Il se démarque par ses arômes floraux, fruités, raffinés et distingués, qui offrent une sensation agréable, avec une intensité moyenne et une fin en bouche moyennement longue.

### Région

L'appellation d'origine contrôlée Rías Baixas couvre un ensemble de vignobles situés en Galice, partageant des conditions physiques communes qui donnent aux vins produits dans cette région toute leur spécificité.

Ces plaines basses proches de la mer et parcourues par des cours fluviaux proches de leur embouchure sont caractérisées par des températures douces et des précipitations fortes et bien réparties, qui sont malgré tout faibles pendant les mois d'été.

CÉPAGE  
**Albariño**

STYLE  
**Vin tranquille.**

TENEUR EN ALCOOL  
**12.5%**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Servir très frais.**

### Notes de dégustation

Ce vin présente une robe claire et brillante avec des nuances vertes. Des arômes de fleurs blanches, de pêches et d'abricots se dégagent au nez. Une saveur fraîche et fruitée et une fin en bouche charnue et agréable.

### Accords

Idéal pour les palourdes à la vapeur, les salpictons de fruits de mer, les fruits de mer frais ou à la plancha, le poulpe (« pulpo » en espagnol) grillé ou à l'ail mais aussi les calamars et les moules en vinaigrette.

### Informations techniques

Après avoir obtenu le moût de goutte, nous procédons à la fermentation à une température contrôlée de 16 °C dans des cuves en acier inoxydable. Afin de conférer au vin plus de corps et d'élégance, nous le maintenons en contact avec ses lies fines pendant 3 à 4 mois, obtenant ainsi une texture plus soyeuse et une complexité unique.

### Derniers Prix

#### OR

2025 Mundus Vini: Pulpo albariño 2024

2025 CSWA Best Value Pulpo albariño 2024

2025 CINVE: Pulpo albariño 2024

2025 BACO: Pulpo albariño 2024

#### ARGENT

2025 Berliner Wine Trophy: Pulpo albariño 2024