

D.O. Rías Baixas

Pulpo Albariño

Pulpo te invita a descubrir el sabor de las Rías Baixas con cualquier receta de la gastronomía española siendo los **pescados y mariscos** su mejor tándem. Elaborado a partir de uvas de la variedad albariño procedentes de las parcelas del "Val do Salnés" en Galicia, destaca por sus aromas florales y afrutados, finos y distinguidos, que impresionan agradablemente, de intensidad media y duración media-larga.

Región

La Denominación de Origen Rías Baixas se extiende por un conjunto de zonas de Galicia que tienen una serie de condiciones físicas comunes que identifican y originan las características de sus vinos.
Se trata de tierras bajas, próximas al mar y asociadas a los tramos inferiores de los cursos de los ríos donde se registran temperaturas suaves y precipitaciones elevadas y bien repartidas, con un descenso de lluvias durante los meses de verano.

VARIEDAD **Albariño**	ESTILO **Vino Tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir muy frío.**

Notas de Cata

Es un vino limpio y brillante con matices verdosos. En nariz destacan sus flores blancas y aromas a melocotón y albaricoque. Sabor fresco, frutal, con volumen y un largo postgusto.

Maridaje

Perfecto con almejas al vapor, salpicón de marisco, mariscos fríos o a la plancha, pulpo al ajillo o a la brasa, calamares y mejillones a la vinagreta.

Información Técnica

Tras obtener el mosto flor, realizamos la fermentación a una temperatura controlada de 16°C en depósitos de acero inoxidable. Para dotar al vino de mayor cuerpo y elegancia lo mantenemos en contacto con sus lías finas entre 3 y 4 meses, logrando así una textura más sedosa y una complejidad única.

Premios

ORO
2026 Premios BACO: Pulpo albariño 2025
2025 Mundus Vini: Pulpo albariño 2024
2025 CSWA Best Value Pulpo albariño 2024
2025 CINVE: Pulpo albariño 2024
2025 BACO: Pulpo albariño 2024
PLATA
2025 Berliner Wine Trophy: Pulpo albariño 2024



D.O. Monterrei

Pulpo Godello

Pulpo Godello se une a la gama de vinos de **Pagos del Rey**, capturando la esencia vibrante de los blancos españoles. Procedente de la **D.O. Monterrei**, en el sur de Galicia, este vino refleja el carácter de sus viñedos de más de 25 años, con el equilibrio perfecto entre frescura y elegancia.
La uva godello es tendencia en el mundo del vino y se posiciona como una alternativa premium a las variedades más conocidas como el Albariño o Chardonnay.

Región

La uva Godello y la Mencía procedentes de la D.O. Monterrei, reflejan el fantástico crecimiento de los vinos de calidad en España. Esta región situada en Orense, al sur de Galicia, esta zona destaca por su microclima continental con influencia atlántica y suelos de pizarra, granito y arcilla.
La ubicación de los viñedos en las laderas del Valle de Monterrei permite que tanto la blanca Godello como la tinta Mencía alcancen una maduración óptima, manteniendo esa acidez y frescura tan características de la región.

VARIEDAD **Godello**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **13%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **7-10ºC.**

Notas de Cata

Es un vino brillante y limpio, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz es intenso y expresivo, con notas florales, cítricas y de fruta de hueso (melocotón y albaricoque) y un sutil fondo mineral. En boca es equilibrado y envolvente, con una entrada sedosa que da paso a una acidez vibrante que aporta frescura y longitud. El final es persistente y complejo, con notas minerales y cítricas que reaparecen en el retrogusto.

Maridaje

Gracias a su frescura y equilibrio, es un vino versátil, ideal para acompañar mariscos, pescados, arroces, carnes blancas o platos asiáticos, así como solo para ocasiones especiales.

Información Técnica

Pulpo Godello se elabora a partir de uvas vendimiadas a mano en cepas de más de 25 años y orientadas de norte a sur, lo que favorece una exposición óptima al sol. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que preserva los aromas y características varietales de estos vinos.

Premios

ORO
2026 Premios BACO: Pulpo Godello 2025
2026 VINESPAÑA: Pulpo Godello 2024
2025 Berliner Wine Trophy: Pulpo Godello 2024
2025 Mundus Vini: Pulpo Godello 2024 ****Best of Show Galicia****



South Africa – Western Cape

Pulpo Sauvignon Blanc – Sudáfrica

Fiel a sus orígenes, este Sauvignon Blanc captura la esencia de la uva cultivada en el clima húmedo de Western Cape en Sudáfrica.

VEGANO

Región

Sudáfrica se está convirtiendo en una de las zonas vitivinícolas más interesantes del mundo, y especialmente gracias a los vinos elaborados con Sauvignon Blanc. La mayoría de los viñedos de esta variedad se encuentran en la parte occidental del país, conocida como “Cabo Occidental”. Su ubicación es perfectamente adecuada para el cultivo de uvas Sauvignon Blanc de gran calidad, ya que ofrece la combinación ideal de zonas de cultivo, desde la costa, de clima más suave, hasta las zonas montañosas, de clima más frío. Estas condiciones dan lugar a vinos de excelente calidad, agradablemente aromáticos y de sabor intenso y expresivo.

VARIEDAD **Sauvignon Blanc**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **7-10ºC.**

Notas de Cata

En nariz es un vino limpio y directo con aromas que recuerdan a cítricos y frutas tropicales. Se disfruta de sabores intensos con toques florales y herbáceos.

Maridaje

Este Sauvignon Blanc tiene un estilo fino y delicado y puede maridarse con tipo de gastronomía. Principalmente platos suaves, pescados y mariscos, cremas frías o ensaladas.
Es un vino perfecto para el aperitivo y beberse por copas.

Información Técnica

Después del estrujado, el mosto se deja macerar de 6 a 8 horas a baja temperatura para lograr la máxima expresión de los aromas. La fermentación se realiza de forma controlada, con una temperatura en depósitos de acero inoxidable a 14-16º C. En cada proceso de fabricación, el vino ha obtenido un manejo cuidadoso en cada etapa.

Premios

ORO
2025 Berliner Wine Trophy: Pulpo Sauvignon Blanc South Africa 2024
2025 Mundus Vini: Pulpo Sauvignon Blanc South Africa 2024
90 PUNTOS
2025 Decanter: Pulpo Sauvignon Blanc South Africa 2024



Vinos de Nueva Zelanda

Pulpo Sauvignon Blanc Nueva Zelanda

Pulpo te invita a descubrir el sabor de los vinos del “Nuevo Mundo” con cualquier receta de la gastronomía española siendo los pescados y mariscos su mejor tándem.
Fiel a su origen, este Sauvignon Blanc captura la esencia de la uva cultivada en el clima marítimo de Marlborough. Elaborado a partir de viñedos en los valles de Awatare y Wairau.

vivino 4.2

Región

Nueva Zelanda es un importante país que produce vinos denominados como “vinos del nuevo mundo”. Vinos reconocidos mundialmente que reflejan el aire puro y el sol.
Marlborough es una región vinícola conocida en el este del país, característica por una combinación de clima frío pero con sol, que unido a las lluvias que se producen en la zona y las características del suelo, moderadamente fértil, produce vinos únicos como este.
El varietal más popular es el Sauvignon Blanc, seguido de cerca por el Pinot Noir y Chardonnay.

VARIEDAD **Sauvignon Blanc**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **7-10ºC.**

Notas de Cata

Este vino tiene aromas clásicos a jugosas y sabrosas frutas tropicales. También a cítricos, con sabores intensos de maracuyá e intensa grosella.

Maridaje

Disfruta con ensaladas y mariscos, como ostras o gambas, y deliciosas tapas.

Información Técnica

Tras un riguroso seguimiento en la maduración de la uva, se determina el momento óptimo de vendimia. Las uvas se despalillarán y se someterán a maceraciones por debajo de los 10 grados durante 6-8 horas. Las fermentaciones ocurren a temperaturas bajas para maximizar los aromas primarios típicos de esta variedad.

Premios

ORO
2025 Berliner Wine Trophy: Pulpo Sauvignon Blanc NZ 2024
2025 Mundus Vini: Pulpo Sauvignon Blanc NZ 2024