

Pulpo



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
13%

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

Fermentación del mosto flor a temperatura controlada de 16°C en depósitos de acero inoxidable.

Premios

ORO

2024 Mundus Vini: Pulpo 2023

2024 Berliner Wine Trophy: Pulpo 2023

2024 CINVE: Pulpo 2023

PLATA

2024 BACCHUS: Pulpo 2023



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

7-10°C.

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 despallarán 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

2024 Mundus Vini: Pulpo Sauvignon Blanc NZ 2023

2024 Berliner Wine Trophy: Pulpo Sauvignon Blanc NZ 2023

2023 The Global Wine Masters: Pulpo Sauvignon Blanc NZ 2022



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.



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
7-10°C.

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 14-16° C. En cada proceso de fabricación, el vino ha obtenido un manejo cuidadoso en cada etapa.

Premios

ORO
2024 Berliner Wine Trophy: Pulpo Sauvignon Blanc South Africa 2023