



## 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

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