

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