

Pulpo

D.O Rías Baixas / Blanco



Este vino se elabora a partir de uvas de la variedad albariño procedentes de las parcelas del "Val do Salnés" en Galicia, la zona donde se concentra la mayor superficie de viñedos y bodegas de Denominación de Origen Rías Baixas.

Este tipo de uva se caracteriza por racimos pequeños, de maduración temprana y vigor medio. Destacan por sus aromas florales y afrutados, finos y distinguidos, que impresionan agradablemente, de intensidad media y duración media-larga.

V VARIEDAD

Albariño

***** ESTILO

Vino Tranquilo

📍 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.

🍷 NOTA 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.

°C GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

12,5°

🍷 RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir muy frío.

i INFORMACIÓN TÉCNICA

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

🏆 ÚLTIMOS PREMIOS

PLATA

2015 Mundus Vini: Pulpo 2014

ORO

2015 Berliner Wein Trophy: Pulpo 2014

BRONCE

2015 Japan Wine Challenge: Pulpo 2014