



D. PEDRO

D SOUTOMAIOR
ALBARIÑO

Pedro Madruga: Aquel noble guerrero gallego, caballero feudal en la Galicia del siglo XV -y cuyas victorias se atribuyen en gran medida a su hábito madrugador- protagoniza quizás la más épica crónica jamás narrada, en un escenario histórico apasionante. Nuestro vino, singular, le rinde tributo a un personaje por siempre vinculado a la exaltación de nuestra cultura.

ADEGAS
GALEGAS **AG**



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Color amarillo pálido pajizo con tonos verdosos, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA

Intensidad aromática media-alta, con notas de flor blanca (tipo azahar), cítricos (pomelo, mandarina) y fruta blanca (pera) con notas ligeras de herbáceos frescos. Sensación cremosa fresca en la que sobresalen con enorme sutileza cítricos que confieren más frescura al vino.

FASE GUSTATIVA

Entrada en boca fresca y equilibrada, larga persistencia, donde aparecen notas amargas agradables. Retronasal con suaves toques de flor blanca y atractivos apuntes minerales.

FICHA TÉCNICA

D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: 100% Albariño

RENDIMIENTO: 58hl/ha

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CRIANZA: Notiene.

GASTRONOMÍA: Mariscos, pescados, carnes blancas, arroces, quesos frescos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,5°C