



# D. PEDRO

D SOUTOMAIOR

- CASTES -

*Las grandes historias gallegas las protagonizan las grandes gentes, el alma de los pueblos valientes. Pueblos con esencia, con raíces arraigadas en su tierra y con un sentir común a pesar de su heterogeneidad, en la que reside su riqueza. Esta diversidad es visible en el mundo del vino.*

*D. Pedro Castes Autóctonas es una colección cápsula de cuatro vinos monovarietales elaborados en la bodega boutique del histórico Pazo de Almuíña que te permitirán disfrutar de la esencia de las Rías Baixas.*

## FRESCURA Y ESTRUCTURA

*La frescura y la estructura del carácter gallego se ve representado en el caíño blanco, un varietal potente y de aroma intenso en el que destacan las notas cítricas florales a manzana verde y a heno.*



## NOTA DE CATA

---

### FASE VISUAL

Color amarillo pajizo con reflejos dorados.

### FASE OLFATIVA

Intensidad aromática media, con notas cítricas de manzana verde, matices florales y recuerdos a heno fresco.

### FASE GUSTATIVA

Boca potente con concentración tánica, buena estructura y final persistente. Acidez bien integrada que aporta frescura.

## FICHA TÉCNICA

---

D.O. : Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: 100% Caíño Blanco

MACERACIÓN: Criomaceración en cámara 24 horas para bajar progresivamente la temperatura a 5°-0°C.

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura a 16°-18°C.

CRIANZA: No tiene.

GASTRONOMÍA: Carnes blancas, aves, pescados de roca.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10°-12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,5°C

ADEGAS  
GALEGAS AG