



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 Almuiña que te permitirán disfrutar de la esencia de las Rías Baixas.

EXUBERANCIA Y DELICADEZA

Como el pueblo gallego, lleno de contrastes, es también la loureira. Un varietal exuberante y delicado al mismo tiempo. Aromas a laurel y romero, notas forales y ligero toque ácido.



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Color amarillo pajizo con reflejos dorados.

FASE OLFATIVA

Intensidad aromática alta, limpio y potente. Presenta aroma a laurel hinojo y romero con notas florales de gardenia y magnolio.

FASE GUSTATIVA

En boca es sabroso, aromático, fresco y de paso ligero. Muestra matices herbáceos frescos, con recuerdos a laurel y romero.

FICHA TÉCNICA

D.O. : Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: 100% Loureira

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: Mariscos, pescados, quesos frescos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10°-12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 11,5°C

ADEGAS
GALEGAS AG