



# D. PEDRO

D SOUTOMAIOR  
A L B A R I Ñ O

*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.*

A D E G A S  
G A L E G A S AG



## NOTA DE CATA

### FASE VISUAL

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

### FASE OLFACTIVA

Intensidad arómatica 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: No tiene.

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

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13°C