



D. PEDRO

DE 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.

FLORALIDAD Y ELEGANCIA

A través de sus matices florales y su elegancia, la treixadura invita a descubrir el lado más sensible de esta tierra. Disfruta de su aroma a hierbas frescas como la salvia y el tomillo y saborea la persistencia de sus matices florales y frutales.



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Color amarillo pajizo con reflejos dorados.

FASE OLFACTIVA

Intensidad arómatica media-alta, con notas de fruta blanca, flores blanca y hierbas aromáticas frescas como la salvia, heno o tomillo, con un fondo mineral.

FASE GUSTATIVA

Boca densa y grasa. Equilibrado, elegante y persistente, vuelven a aparecer las notas de fruta y flores.

FICHA TÉCNICA

D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: 100% Treixadura

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

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura a 16º-18ºC.

CRIANZA: No tiene.

GASTRONOMÍA: Pescados, arroces, pastas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10º-12ºC

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,5ºC