



D. PEDRO

DE SOUTOMAIOR
NEVE CARBÓNICA
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.

D. Pedro Neve nace de los viñedos del Condado en los que el equilibrio entre frescor y maduración es perfecto. En la bodega, tras pasar por la rigurosa mesa de selección, macera con nieve carbónica con el objeto de obtener el mayor potencial aromático de la piel de la uva.



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

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

FASE OLFATIVA

Intensidad media-alta. Nariz con un atractivo perfil frutal, en el que destacan los recuerdos a melocotón de viña sobre matices cítricos y un seductor carácter tropical. Presencia de matices florales y sutiles notas vegetales.

FASE GUSTATIVA

Amplio y largo. En boca presenta un buen ataque, fresco, con notable acidez y larga persistencia frutal. Retronasal limpia con notas amargas agradables.

FICHA TÉCNICA

D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: 100% Albariño

MACERACIÓN: Macera a -4°C con la nieve.

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CRIANZA: No tiene.

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

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 -12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,5°C