



# O DEUS DIONISOS

albariño

Cuenta la mitología griega que en un día de lluvia, una gota de sangre de los dioses cayó sobre la tierra, germinando el primer sarmiento de la historia. Una viña salvaje, que crecía por sí misma, enrollándose alrededor de los árboles. Años más tarde Dionisos, conocido a partir de entonces como Dios del Vino, fue el primero en descubrirlo. Arrancó unas uvas de las viñas, las exprimió y tras varios días en el olvido, descubrió el delicioso jugo resultante. Había nacido el vino. De Dionisos se dice que muere cada invierno y resucita en la primavera y con él renacen también los frutos de la tierra. Frutos con los que ahora se elabora el vino que homenajea a este personaje: Dionisos.

## “UVA DIONISIACA”

El origen, esa primera uva que Dionisos descubre y con la que aprende a hacer vino, nos sirve para rendirle este homenaje y queda plasmada por el pintor gallego “Luis Alcántara” en la propia etiqueta de Dionisos. La etiqueta de la botella plasma la cara del dios del vino convertida en el fruto que le dio su fama. Es la “uva dionisiaca”. Según el autor la imagen representa “la cara de Dionisos, lúdica y alegre, hecha a retazos, con muchos elementos que evocan los múltiples matices del vino y con diferentes texturas y cromatismos, a modo de moderno mosaico romano. Finalmente se visualiza la obra convertida en la uva dionisiaca”

## NOTA DE CATA

### FASE VISUAL

Amarillo pajizo, brillante.

### FASE OLFATIVA

Limpio y de buena intensidad, aromas de fruta tropical (pina, maracuyá), cítricos, cremosos y ligeros herbáceos.

### FASE GUSTATIVA

En boca es sabroso, frutal, fresco y con buena acidez, equilibrado y final seco. Limpia vía retronasal donde vuelven a aparecer los aromas de la nariz.

## FICHA TÉCNICA

D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: 100% albariño

RENDIMIENTO: 58 hl/ha

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable, temperatura controlada

CRIANZA: No tiene.

GASTRONOMIA: Mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-12°C



ADEGAS  
GALEGAS AG