

D. PEDRO D. SOUTOMAIOR

MACERADO EN NEVE CARBÓNICA

Pedro Madruga: Aquel noble guerrero gallego, caballero feudal en la Galicia de finales 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 el perfecto. En la bodega, tras pasar por la rigurosa mesa de selección, **macera con nieve carbónica durante 12 horas a -4°C** con el objeto de obtener el mayor potencial aromático de la piel de la uva.

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

De color amarillo pajizo con reflejos limón, es limpio, brillante y con una ligera burbuja que muestra su juventud.

FASE OLFATIVA

Destaca por los aromas de frutas de pelo, lima, piña y flores blancas. Es ámplio, untuoso, envolvente y largo

FASE GUSTATIVA

En boca es amplio y aromático, untuoso, con carga frutal, fresco y equilibrado, larga persistencia frutal. Limpia vía retronasal donde aparecen notas amargas agradables.



FICHA TÉCNICA

D.O.: Rías Baixas

Tipo de Vino: Blanco

Variedad: 100% Albariño

Rendimiento: 58 hl/ha

Maceración: macera 12 horas 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: 12°C