



D. PEDRO

D 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.

BALSÁMICO Y MINERAL

Este varietal invita a conocer la riqueza del rural gallego, a través de sus notas balsámicas, su fondo mineral y su rusticidad. Es fresco, suave y envolvente.



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Color rojo rubí de capa media.

FASE OLFATIVA

Intensidad aromática media-alta, con notas de fruta roja como frambuesa, fresa silvestre o grosella. Presenta notas balsámicas con un fondo mineral.

FASE GUSTATIVA

Entrada suave, buena estructura, envolvente y con tanino bien integrado. Persistente con recuerdo a fruta roja.

FICHA TÉCNICA

D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Tinto

VARIEDAD: 100% Caíño Tinto

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

FERMENTACIÓN: Fermentación en bodega abierta usada de 500 litros de roble francés. Bazuqueo manual dos veces al día. (Fermentación maloláctica en depósitos de inox para garantizar la estabilidad microbiológica).

CRIANZA: No tiene.

GASTRONOMÍA: Carnes grasas, pescados fuertes.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°-18°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12°C

ADEGAS
GALEGAS AG