

ADEGAS GALEGAS

D.O. Rías Baixas

Pedro Madruga: 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. Este vino, singular, le rinde tributo a un personaje por siempre vinculado a la exaltación de la cultura gallega.

D. PEDRO D SOUTOMAIOR 2018

FORMATOS

0,75 L

1,50 L

VARIETADES

100% Albariño.

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pajizo con reflejos limón, es limpio, brillante y con una ligera burbuja que muestra su juventud. Limpio e intenso, aromas de fruta madura (piña, maracuyá, melón y pera de agua), cítricos (pomelo), florales y ligeros herbáceos frescos. En boca es amplio y aromático, untuoso, con carga frutal, fresco y equilibrado, larga persistencia frutal. Limpia vía retronasal donde aparecen notas amargas agradables.

MARIDAJE

Ideal con mariscos, pescados, carnes blancas, arroces, quesos frescos...



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com