



## D.O. Rías Baixas

### Pulpo

Pulpo te invita a descubrir el sabor de las Rías Baixas con cualquier receta de la gastronomía española siendo los **pescados y mariscos** su mejor tándem. Elaborado a partir de uvas de la variedad albariño procedentes de las parcelas del "Val do Salnés" en Galicia, destaca por sus aromas florales y afrutados, finos y distinguidos, que impresionan agradablemente, de intensidad media y duración media-larga.

### Región

La Denominación de Origen Rías Baixas se extiende por un conjunto de zonas de Galicia que tienen una serie de condiciones físicas comunes que identifican y originan las características de sus vinos. Se trata de tierras bajas, próximas al mar y asociadas a los tramos inferiores de los cursos de los ríos donde se registran temperaturas suaves y precipitaciones elevadas y bien repartidas, con un descenso de lluvias durante los meses de verano.

VARIEDAD  
**Albariño**

ESTILO  
**Vino Tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**13%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir muy frío.**

### Notas de Cata

Es un vino limpio y brillante con matices verdosos. En nariz destacan sus flores blancas y aromas a melocotón y albaricoque. Sabor fresco, frutal, con volumen y un largo postgusto.

### Maridaje

Perfecto con almejas al vapor, salpicón de marisco, mariscos fríos o a la plancha, pulpo al ajillo o a la brasa, calamares y mejillones a la vinagreta.

### Información Técnica

Fermentación del mosto flor a temperatura controlada de 16°C en depósitos de acero inoxidable.

---

 **Premios**

**DOBLE ORO**

2018 WSWA Wine & Spirits Tasting Competition Award: Pulpo 2017

**ORO**

2019 Gillbert & Gaillard International Challenge: Pulpo 2018

2019 AVGF Palmares National: Pulpo 2018

**PLATA**

2020 Vinalies International: Pulpo 2018

2019 AVGF Paris International Trophy: Pulpo 2017

**92 PUNTOS**

2019 Ultimate Wine Challenge: Pulpo 2018

**90 PUNTOS**

2020 Guía Peñín: Pulpo 2018