



ADEGAS GALEGAS DON PEDRO DE SOUTOMAIOR
D.O. RÍAS BAIXAS, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Albariño

Alcohol: 12,5%

Vinificación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Sin crianza en barrica

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.



Intensidad aromática media-alta, con notas de flor blanca (tipo azahar), cítricos (pomelo, mandarina) y fruta blanca (pera) con notas ligeras de herbáceos frescos. Sensación cremosa fresca en la que sobresalen con enorme sutileza cítricos que confieren más frescura al vino.



Entrada en boca fresca y equilibrada, larga persistencia, donde aparecen notas amargas agradables. Retronasal con suaves toques de flor blanca y atractivos apuntes minerales.



Es el vino perfecto para disfrutar con Mariscos, pescados, carnes blancas, arroces, quesos frescos.

ADEGAS
GALEGAS AG

La Bodega

Ubicada en Meder (Pontevedra) y perteneciente a la Denominación de Origen Rías Baixas, Adegas Galegas se caracteriza desde sus inicios el respeto por la tradición enológica y la calidad de sus vinos. Hablar de sus vinos, es hablar de los grandes blancos de España en los que la uva Albariño es la gran protagonista: D. Pedro, Veigadares, Dionisos, Bago Amarelo...



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com