

ADEGAS GALEGAS AG



Presentación Bodega



ADEGAS GALEGAS AG

La Bodega

Adegas Galegas se fundó en 1995, con el objetivo de conjugar la riqueza vitivinícola de dos subzonas de la D.O Rías Baixas, O Rosal y O Condado do Tea.

Su intención fue siempre el destacar y potenciar los varietales autóctonos y se caracterizó desde el inicio por la calidad de sus vinos y el respeto a la tradición enológica.

Los viñedos de Adegas Galegas están localizados en las áreas de O Rosal y O Condado sumando un total de 33Ha.

El Pazo de Almuiña

Localizado en Arbo (Condado do Tea), el Pazo de Almuiña fue construido en 1665 y posteriormente reformado en 1993 y forma parte del Patrimonio Gallego. Era una propiedad de la familia que aparece en el escudo de armas como Viéitez, Andrade o Puga.

El propio nombre "Almuiña", de procedencia árabe "Al-mūnya", que significa vergel, indica la vocación agrícola del pazo, incluso la derivación celta de "muin" que significa "vid" nos indican que el vino siempre estuvo presente en la historia del pazo.

La dimensión de la plantación es aproximadamente de 6Ha y en ella está plantada principalmente Albariño, pero también otras variedades autorizadas y típicas de la zona como son la treixadura. Además, extramuros posee otras 14 Ha. de viñado (Liñares y Lunela)

En 2012 Bodegas Martín Códax adquiere las propiedades, marcas y viñedos de Adegas Galegas y constituye la nueva empresa Viñas e Adegas Galegas S.L.U., a la que además añade al proyecto las instalaciones y viñedos del Pazo de Almuiña.



BAGO AMARELO

D.O. RÍAS BAIXAS, ESPAÑA



Variedad: 100% Albariño.

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

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C

Notas del Sommelier: Color amarillo pajizo con reflejos amarillo limón, limpio y brillante. Intensidad aromática media-alta, con nítidos aromas de fruta tropical con un fondo de hierba recién cortada y buen acompañamiento balsámico, cítricos de mandarina y pomelo. De fondo destacan las notas de flores amarillas. Sensación fresca. Entrada amable, sabroso y con sensación fresca. Presenta acidez muy equilibrada que le confiere sensación de frescor con un vivo paso en boca goloso y bien estructurado y un final muy persistente. Nota tropical en retronasal, con un ligero toque vegetal. Buena persistencia.

Maridaje: Perfecto para disfrutar con Mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco.



MARIETA

D.O. RÍAS BAIXAS, ESPAÑA



Variedad: 100% Albariño.

Vinificación: Tiene lugar un desfogado natural 24-36 h tras el cual comienza la fermentación alcohólica a 16-18°C en depósitos inoxidables. La fermentación alcohólica se interrumpe antes de su finalización mediante el empleo de frío, de manera que Marieta contiene 14 gr./L. de azúcar residual que lo convierten en el primer SEMI-SECO de las Rías Baixas. Tras varios trasiegos llega el reposo. El estabilizado se produce por frío y el vino finalmente es filtrado antes de su embotellado.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 °C

Notas del Sommelier: Color amarillo con reflejos limón.

Intensidad media, notas de fruta de pulpa blanca tipo manzana, peladillo, membrillo y melón. Presenta un fondo de cítricos de naranja. Ligera punta de burbuja, paso goloso e intenso. Presenta una retronasal muy frutosa y cítrica.

Maridaje: Es el vino perfecto para disfrutar junto a cualquier aperitivo. Además, resulta un idóneo acompañante del marisco y del pescado, así como de ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc.



DON PEDRO DE SOUTOMAIOR

D.O. RÍAS BAIXAS, ESPAÑA



Variedad: 100% Albariño.

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

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.

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



