

PEPA PORTER

Marca: *Pepe Porter*

D.O.: *Monterrei*

Tipo de vino: *Blanco*

Variedad: *Godello 100%*

Graduación alcohólica (% vol.): *13*

Acidez total (g / L Tartaric): *5,4*

Pepe Porter es el resultado de un trabajo cuidado en campo y del reposo en bodega durante 4 meses sobre lías finas. Elaborado con la mejor selección de uvas Godello.

La D.O. está caracterizada por tener unos veranos calurosos y secos, e inviernos fríos. Presenta unas oscilaciones térmicas de hasta 30º durante la época de maduración.

Sus caldos proceden de vides autóctonas que se adaptan muy bien a los suelos de la zona. Entre ellos distinguimos tres tipos: pizarrosos y esquistosos, idóneos durante las épocas de sequía; graníticos y arenosos, provenientes de la degradación de las rocas graníticas, presentan pH bajos; y sedimentarios, complejos debido a la mezcla de materiales.

FASE VISUAL

Vino blanco de color pálido con reflejos alimonados, limpio transparente y brillante, buena lágrima.

FASE OLFATIVA

Nariz de claro y marcado carácter afrutado, cítricos, frutas blancas y de hueso, con ligeros matices florales.

FASE GUSTATIVA

Boca amplia y glicérica, fresca y suave. Redondo y ligeramente goloso. Bien equilibrado de estructura media con un largo y elegante postgusto.

MARIDAJE

Perfecto para degustar con aromas intensos del mar, arroces y pasta, quesos suaves y afrutados.

Temperatura de servicio: 8-10 ° C.



PEPE PORTER

Marca: *Pepe Porter*

D.O.: *Monterrei*

Tipo de vino: *Tinto*

Variedad: *Mencia 100%*

Graduación alcohólica (% vol.): *13,5*

Acidez total (g / L Tartárico): *5,4*

Pepe Porter es un vino de calidad superior procedente de la selección de los mejores racimos de nuestra uva tinta mencia. Se trata de un tinto delicioso y versátil que no debe faltar en ninguna bodega.

La uva Mencia ocupa tan sólo una pequeña parte de la producción mundial y eso la hace muy peculiar. Sin embargo es una producción suficiente para satisfacer a los paladares más refinados.

La D.O. Monterrei posee un clima templado con tendencia continental, influenciado por el océano atlántico. Los suelos pizarrosos son idóneos durante las épocas de sequía, por proporcionar aromas en los vinos tintos.

FASE VISUAL

Limpio y brillante, buena capa, de color rojo cereza y ribete violáceo.

FASE OLFATIVA

Intenso, con predominio de recuerdos varietales, notas de frutas (frambuesa, grosellas, ciruela negra) y elegantes florales.

FASE GUSTATIVA

En boca destaca por su equilibrio, buena armonía, con un retrogusto profundo y un agradable final de boca.

MARIDAJE

Acompañante ideal con carnes, arroces, quesos y cocina oriental.

Temperatura de servicio: 12-15 ° C.



Lagar de Deuses

Vino muy elegante de carácter frutal, glicérico y con cuerpo

D.O. Monterrei
CODELLO & TREIXADURA

Mantiene buena calidad en los detalles de fruta blanca con un punto de madurez que aporta gratas sensaciones de repostería. Suave en boca, glicérico y expresivo, con un amplio final ligeramente licoroso.



Color amarillo paja con tonalidades verdosas, limpio y brillante



Aromas primarios limpios, afrutados y florales de intensidad media.



Goloso, fresco y equilibrado, de larga persistencia.



Catavinum World Wine & Spirits Competition 2015
Oro

International Wine Guide 2015
Plata

Premios Me Gusta 2015
Oro

Méndez-Rojó
FAMILIA BODEGUERA DESDE 1940

Lagar de Deuses

Marcado carácter a frutos del bosque y sabor persistente y elegante, con mucha personalidad

D.O. Monterrei
MENCÍA & ARAÚXA

Los detalles especiados y minerales dan un resultado interesante. Tacto amable, con un toque goloso que recuerda a la fruta en sazón y recuerdos florales al final.



Color rojo cereza con reflejos morados, limpio, brillante de capa media.



Aromas a frutos rojos y flores de intensidad media.



Buena persistencia de fruta, equilibrado y de tanino suave.



Catavinum World Wine & Spirits Competition 2015
Plata

International Wine Guide 2015
Plata

Premios Me Gusta 2015
Oro

Méndez-Rojó
FAMILIA BODEGUERA DESDE 1940