

# Pepa / Loba

Una leyenda de las Rías Baixas



CATÁLOGO 2023

# CATÁLOGO 2023

VINOS | ORUJOS | CONSERVAS



Torre de San Sadurniño - CAMBADOS

## Contenido

Albariño	4	Vermouth	12
Ribeiro	6	Espumoso	14
Mencía	7	Ginebra	15
Paté de Centollo	9	Cerveza	17
Conservas	10	Orujos	19



# Albariño

Vino de autor, 100% elaborado con uva de la variedad autóctona albariña, procedente de viñedos con una edad media superior a los 25 años.

Este se elabora en una pequeña bodega familiar situada en el valle del Salnés, una de las cinco subzonas dentro de la D.O. Rías Baixas, perteneciente al municipio de Cambados. En esta pequeña comarca se encuentra la mayor extensión vitícola de la denominación, caracterizada por tener una temperatura suave y altas precipitaciones debido a su influencia atlántica. Además de poseer unos suelos arenosos y pobres ideales para el cultivo del albariño, siendo este el vino blanco más representativo de la zona.

Su elaboración se hace en depósitos de acero inox donde destaca una maceración pelicular en prensa y una fermentación alcohólica controlada entre los 16 y 18 grados para potenciar los aromas.

Una de sus características más interesantes es su crianza sobre lías finas durante 5 meses en depósito hasta su posterior embotellado.

## **Cata:**

*En vista;* presenta un color amarillo pajizo, brillante con irisaciones doradas y verdes.

*En nariz;* posee aromas florales y frutales, finos y distinguidos que impresionan agradablemente.

*En boca;* es fresco y suave con suficiente cuerpo y grado alcohólico, con una acidez equilibrada con una armoniosa y amplio matiz. Su retrogusto es placentero, elegante y completo.

12,5 % Vol.

750 ml.

D.O. Rías Baixas



# Ribeiro

Estamos ante una producción eco-sostenible, con viñedos de Treixadura superiores a 30 años cultivados en espaldera a una altitud de 90 metros sobre el nivel del mar y en suelo arcilloso, además de viñedos de Albariño con más de 10 años cultivados en parra a una altitud superior a 400 metros sobre el nivel del mar en suelos francoarenosos.

Con una combinación del 65% de Treixadura y 35% de Albariño obtenemos un Ribeiro untuoso, salino y mineral con intensa estructura y cuerpo.

Mediante una vendimia artesanal realizada según la maduración de la uva durante el mes de octubre de 2022 en la cual se selecciona manualmente las uvas en la propia viña.

Su elaboración se realiza estrujado y prensado en prensa neumática con baja presión en contacto con CO<sub>2</sub>.

## **Cata:**

*En vista;* verde limón con tonos dorados brillantes.

*En nariz;* toques minerales, donde resaltan aromas a frutas de pepita como pera y manzana madura.

*En boca;* sabor mineral, a sílice con intenso sabor de frutas de pepita como pera y manzana madura.

12,5 % Vol.

750 ml.

D.O. Ribeiro



# Mencía

Estamos ante un vino tinto de producción propia eco-sostenible, elaborado en la comarca del Salnés, específicamente en la subzona del Condado de Tea perteneciente a la denominación de origen Rías Baixas.

Nuestros viñedos constan de un 80% de cepas adultas con más de 50 años y un 20% de cepas adultas con menos de 50 años.

Su elaboración se realiza empleando 4 variedades de uva distintas, concretamente de: Caiño, Mencía, Espadeiro y Sousón siendo el más predominante la variedad mencía.

En su preparación se deja en reposo durante 6 meses sobre lías.

## **Cata:**

*En vista;* nos encontramos con un rojo picota con reflejos rubíes brillantes de capa media y limpio.

*En nariz;* presenta toques aromáticos a frutos del bosque como la grosella, la mora y la frambuesa, además de un sutil toque mineral que recuerda al granito.

*En boca;* es carnoso, afrutado con estructura, joven y fresco.

12,5 % Vol.

750 ml.

D.O. Rías Baixas





# Paté de Centollo

Elaborado artesanalmente.

Desde el comienzo de su preparación se destaca por el desmenuzado manual del centollo y su posterior elaboración sin aditivos, utilizando en todo momento centollo procedente de las Rías Baixas.

Dando como resultado un sabor y textura incomparables como consecuencia de las propias características de estas aguas.

Peso Neto: 85 gr.

Sin conservantes, sin gluten y libre de lactosa



## Mejillones

Mejillones en escabeche de las Rías Baixas, aceite de girasol, vinagre de vino, aroma de escabeche, especias, laurel y sal.

Peso Neto: 120 gr.  
Peso Escurrido: 70 gr.

## Ventresca de Bonito

Ventresca de Bonito del Norte, aceite de oliva y sal.

Peso Neto: 120 gr.  
Peso Escurrido: 78 gr.



## Zamburiñas

Zamburiñas (68%), aceite de girasol, tomate, cebolla, vino blanco, sal y especias.

Peso Neto: 120 gr.  
Peso Escurrido: 78 gr.







## Sardinas

Sardinas (pescado), aceite de oliva y sal.

Peso Neto: 120 gr.  
Peso Escurreido: 90 gr.



## Paté de carne

Hígado, magro y grasa de cerdo, especias y sal.

Peso Neto: 100 gr.  
Sin colorantes ni conservantes.



## VERMOUTH Blanco o Rojo

Nuestros vermús los elaboramos empleando como base vino blanco de la variedad autóctona albariño.

De esta forma el vino utilizado es 100% ALBARIÑO, que dejamos permanecer en barrica 3 meses completos.

Posteriormente hacemos una maceración donde se incorporan 14 botánicos, que variarán dependiendo si elaboramos vermú blanco o rojo.

Para finalizar todo el proceso se retiran los botánicos, se filtran y se embotellan. La parte del proceso más importante una vez finalizada la elaboración que implementamos a nuestros vermús, consiste en dejarlo reposar en botella como mínimo 120 días.

15% Vol.  
1 Ltr.



## Vermú rojo

*En vista;* granate con reflejos pardos, limpio y brillante.

*En nariz;* regaliz negro notas de tomillo y a especies como canela o clavo, con un punto goloso.

*En boca;* denso, potente, tanino vivo y refrescante con un amargor delicioso que potencia su marcada personalidad.



## Vermú blanco

*En vista;* brillante, color amarillo pajizo con tonalidades doradas.

*En nariz;* floral, cítrico y herbáceo, con notas de manzana y un sutil fondo mineral.

*En boca;* ligero y refrescante, con un final marcadamente amargo, en el que se impone las notas de hierbas.

# Espumoso

Se nos presenta un extra brut elaborado con el método tradicional *Champenoise*, donde se utiliza como base vino blanco.

El vino empleado en nuestro espumoso es enteramente de la variedad autóctona albariña, muy característica de la zona del Salnés.

## **Cata:**

*En vista;* presenta un amarillo pálido con reflejos dorados con una burbuja fina persistente y elegante.

*En nariz;* es limpio y afrutado, con aromas de manzana acercándose a los cítricos y con un ligero toque que nos recuerda a los frutos secos.

*En boca;* es fresco y goloso, con un postgusto frutal y elegante.

12.5 % Vol.

750 ml.

D.O. Rías Baixas



# Ginebra

Estamos ante una ginebra premium elaborada y embotellada en Galicia.

Una de las características por la cual se destaca como una ginebra premium es el empleo de 3 destilaciones en su elaboración.

Donde la última destilación se lleva a cabo a menor temperatura para hacer más perdurables los botánicos tanto en nariz como en boca.

Esta ginebra tiene como botánicos principales: cilantro, enebro, piel de naranja, piel de limón y raíz angélica.

## **Cata:**

*En vista;* se presenta en un color limpio y cristalino.

*En nariz;* detectamos aromas muy expresivos a enebro; aromas más volátiles cítricos de la naranja y limón con suaves notas agradables a cilantro.

*En boca;* descubrimos notas atlánticas con sabores a cilantro y enebro con marcadas notas cítricas.

40% Vol.

750 ml.





100% MALTA  
BASTARDO CON 3 LÚPULOS  
6% VOL.

33cl

**Pepa a Loba**  
CERVEZA TRADICIONAL  
Una leyenda de las Rías Baixas

ELABORADO Y EMBOTELLADO PARA ARANZATU FERNÁNDEZ OTÍO  
C/ PARRA 13, CAMBADOS (PONTEVEDRA) ESPAÑA POR R.G.S.E.A.A. SODILIBRO  
DISTRIBUIDOR DE ESPAÑA. LOTE / CONSUMO PREFERENTE MUDAR EN LA BASE DE LA BOTELLA  
CONTIENE GLUTEN - SIN CONSERVANTES NI COLORANTES

# Cerveza

Nos encontramos con una cerveza de estilo English Pale Ale de alta fermentación cuya característica principal, la que le da nombre, es el uso en su elaboración de maltas pálidas. Conocida como la más ligera de las cervezas amargas, a causa de su baja densidad, sus bajos índices de alcohol y su poca carbonatación. Debido a esta última presenta una fina pero cremosa espuma blanca poco abundante. Aun así es una de las cervezas más equilibradas en cuanto al sabor de malta sin anular la impresión general de amargor, proveniente de la incorporación del lúpulo.

## **Cata:**

*En vista;* nos encontramos un color dorado con una poca turbidez fruto de la elaboración artesanal sin filtrar ni pasteurizar.

*En nariz;* tenemos aromas frutales y florales gracias a los lúpulos europeos empleados, entre ellos está el magnum, la mandarina bavaria y el hallertau blanc.

*En boca;* destaca el maltos, receta 100% malta de cebada de 2 carreras, que balancea perfectamente el amargor de los lúpulos.

6 % Vol.  
33 cl.





# Orujos

9 sabores





## Aguardiente de Orujo

*En vista;* incoloro, transparente y brillante.

*En nariz;* destacan los aromas de bagazo con sensaciones herbáceas acompañados de toques florales.

*En retronasal* recuerda a regaliz.

*En boca;* goloso, potente y estructurado. Vuelven a aparecer notas florales y balsámicas.

40% Vol.

70 cl. | 20 cl. | 10 cl.



## Licor de Hierbas

*En vista;* tiene un color amarillo limón excepcionalmente limpio y brillante

*En nariz;* su nariz es particularmente compleja, recordando a las hierbas silvestres del campo y con una gran variedad de matices herbáceos.

*En boca;* es dulce, equilibrado y deja paso a un regusto fresco y balsámico con toques de cilantro y anís.

28% Vol.  
70 cl. | 20 cl. | 10 cl.



## Licor Café

*En vista;* café oscuro con tonos iridiscentes.

*En nariz;* aroma predominante de café, con algún recuerdo a naranja y chocolate, en la línea de aquellos licores más tradicionales.

*En boca;* es equilibrado, con un retrogusto franco y persistente a café y a su base de orujo.

28% Vol.  
70 cl. | 20 cl. | 10 cl.



## Licor Tostado

*En vista;* de un atractivo color caoba, limpio y brillante.  
*En nariz;* extremadamente complejo, con aromas caramelizados.  
*En boca;* es suave, eminentemente dulce, amable y con una agradable persistencia.

28% Vol.  
70 cl. | 20 cl. | 10 cl.



## Limonciño

*En vista;* de intenso color amarillo velado.

*En nariz;* aromas cítricos y frescos, entre los que predomina la piel de limón verde.

*En boca;* dulce y amargo, destaca por su suavidad y persistencia en boca.

25% Vol.  
70 cl.



## Crema de Tarta de Almendra

*En vista;* aspecto cremoso y tonos tostados muy suaves.

*En nariz;* complejo y elegante, marcado por el fruto seco.

*En boca;* suave y dulzón, con un toque amargo que lo equilibra.

15% Vol.

70 cl.



## Crema de Licor

*En vista;* de aspecto cremoso y con tonos tostados.

*En nariz;* limpia e intensa; se aprecian aromas de orujo, dulce de leche y cacao, con recuerdos a vainilla y canela.

*En boca;* es extraordinariamente suave, apetitoso y con sutiles sabores frutales.

15% Vol.

70 cl. | 20 cl. | 10 cl.



## Crema de Chocolate con Cerezas

*En vista;* color blanco parduzco y aspecto cremoso.

*En nariz;* aromas almizclados de la fruta y el chocolate.

*En boca;* dulzón y cremoso, equilibrado con cierta acidez.

15% Vol.

70 cl. | 20 cl. | 10 cl.





## Crema de Arroz con Leche

*En vista;* color blanco y aspecto cremoso.

*En nariz;* destacan los aromas de la canela y el limón característicos del postre.

*En boca;* suave, cremoso y dulce, perfecta simulación líquida del arroz con leche.

15% Vol.

70 cl. | 20 cl. | 10 cl.



Pepa a Loba  
Una leyenda de las Rías Baixas

C/Príncipe nº 21, 36630 - CAMBADOS (Pontevedra)  
Telf: 685 372 319 | [www.pepaaloba.com](http://www.pepaaloba.com)  
[pepaaloba13@gmail.com](mailto:pepaaloba13@gmail.com)



# Pepa / Loba

Una leyenda de las Rías Baixas