A finales de los años 80, Pedro Garrido Luna actual presidente del grupo toma las riendas del negocio familiar junto a su esposa María Dolores Gea donde en pocos años convierten el negocio en una prestigiosa empresa de distribución alimenticia de la provincia de Alicante.

Impulsados por el espíritu emprendedor de la familia, la generación posterior, liderada por Pedro Garrido Gea, su hijo y actual director general apuesta nuevamente por la transformación de la compañía y crea así Luga Sabores. Iniciado ya el nuevo siglo y adaptando la compañía a nuevos tiempos y tendencias de mercado, pero siempre manteniendo el mismo propósito, perseguir la excelencia adecuando productos y servicios a nuevos mercados y sus necesidades.

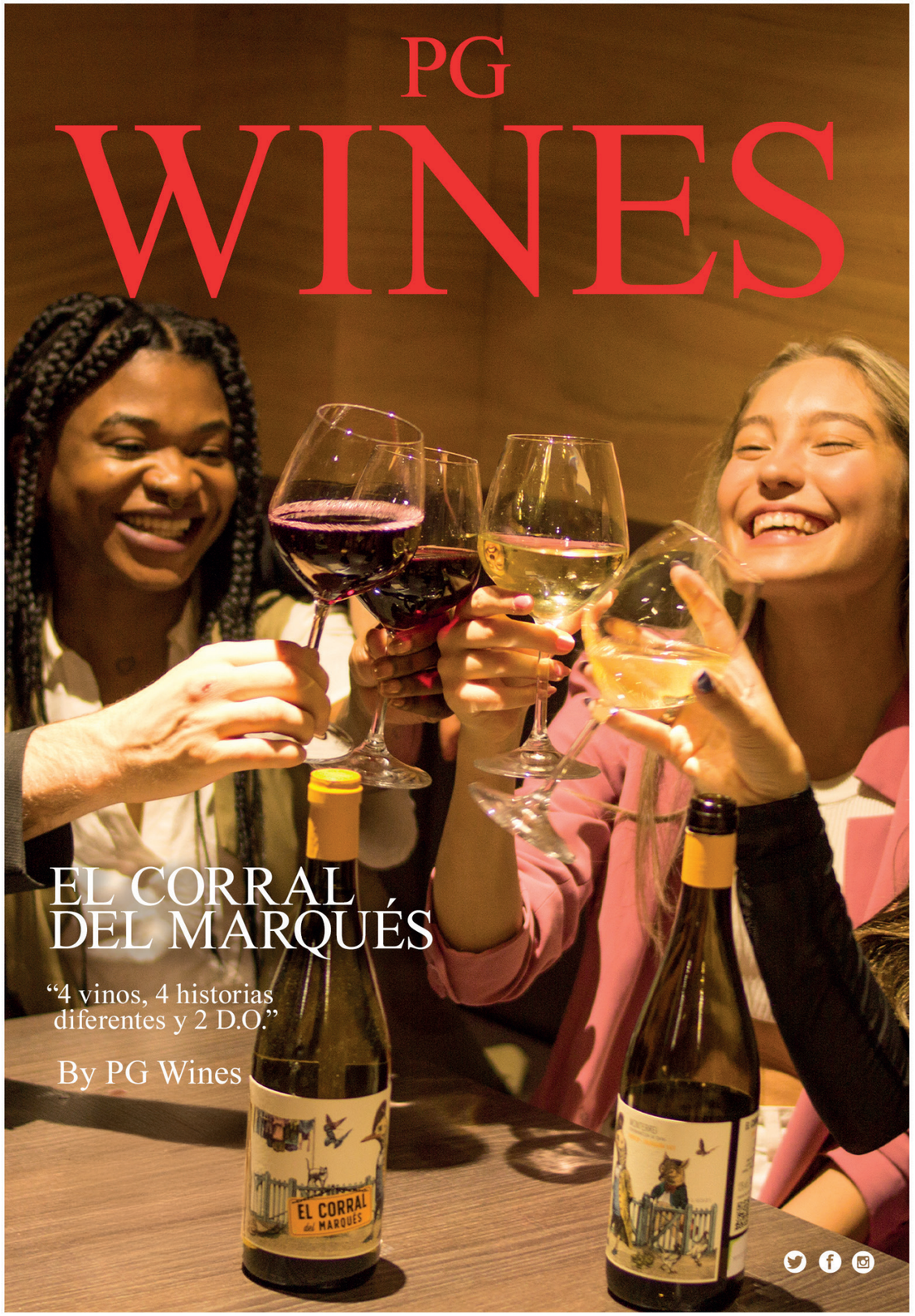
Para ello y ante la necesidad de tener un espacio propio dedicado al vino crea PG WINES, que nace de la unión de Luga Sabores y (Manuel Guerra, la familia Méndez, William&Pab y Luis B. Romero) viticultores de las más prestigiosas Denominaciones de origen españolas como son: D.O Rías Baixas, D.O Monterrei, D.O Ribeiro, D.O Ribera del Duero, D.O Alicante, donde se crean las siguientes marcas: O do Avo Marcelo Albariño Rías Baixas, El Corral del Marqués Godello- Mencia D.O Monterrei, La Gallina Turuleca Godello D.O Monterrei, El Corral del Marqués D.O Ribeiro con un coupage de 5 uvas diferentes Treixadura, Godello, Albariño, Torrontés y Loureira, Salta Corrales D.O Ribera del Duero y Porta Regia Chardonnay - Monastrel D.O Alicante. Así como el vermut artesano de gran calidad elaborado en Málaga con nombre El Gallinero.

Para llegar hasta aquí ha sido necesaria una renovación constante y una clara apuesta por la innovación para anticiparnos a las expectativas de mercado, así como a sus tendencias en el mundo del vino, así como un servicio de distribución excepcional.

BODEGA PAZO DO MAR - D.O. Ribeiro - Carretera Catrelo de Miño Km.12.5, 32940 Feá, Provincia de Ourense
BODEGA PAZO DAS TAPIAS - D.O. Monterrei - Lugar Pazos, 197, 32618 Monterrei, Provincia de Ourense
BODEGA VIA ARXENTEA - D.O. Monterrei - Rúa Albarellos, 61, 32618 Vilaza, Ourense

Luis Bernardo Romero
678 95 71 66
luis@pgwines.es

EL CORRAL DEL MARQUÉS, A FASHIONABLE WINE IN SPAIN



MONTERREI Y RIBEIRO DOS DENOMINACIONES DE MODA EN 2025

Vino Blanco elaborado con la uva Godello sobre lias de nuestro viñedo situado en Pazos-Verin, alrededor de nuestra Bodega. La extensión del viñedo es de 7 hectáreas plantado con las variedades Godello y Mencia, la variedad Godello cultivada en este finca es la uva utilizada en este vino.

La elaboración comienza con una doble selección de las uvas, en viñedo y posteriormente en Bodega mediante una mesa de selección posteriormente y dependiendo de las añadas las uvas son sometidas a un proceso de maceración con las pieles a baja temperatura durante un corto proceso de tiempo, posteriormente el vino se prensa y pasa a depósitos de acero inoxidable donde comenzará la fermentación alcohólica, finalmente permanecerá en contacto con las lías finas durante 5 meses antes de sacarlo al mercado.

Vino con gran cuerpo y estructura, ideal para pescados grasos o al horno, asimismo marida perfectamente con comida asiática.

MONTERREI
DENOMINACIÓN DE ORIXE
GODELLO SOBRE LIAS

Vino blanco familiar elaborado con uvas selectas de la Denominación de Origen Ribeiro. Delicada combinación de las variedades Treixadura, Torrontés, Albariño, Loureira y Godello, fruto de la sabiduría acumulada en más de 30 años de experiencia.

Producción limitada. Disfrútese a una temperatura de 10-12º C.

El Corral del Marqués se obtiene con uvas de los valles del Miño y Avia, diferentes suelos, orientaciones y clima proporcionan vinos diferentes debido a la personalidad de las variedades autóctonas presentes en el coupage. La Treixadura sería la "columna vertebral" de este vino donde la Torrontés aportaría ligereza y facilidad en el paso de boca, la Albariño el cuerpo y la estructura, la Loureira sus delicados matices florales y la Godello complementaría a la Albariño otorgando personalidad a la mezcla final.

El Corral del Marqués es un vino Ribeiro blanco elaborado 100% con variedades autóctonas.

RIBEIRO
DENOMINACIÓN DE ORIXE
COUPAGE DE LAS VARIEDADES
TREIXADURA - TORRONTES - ALBARIÑO
LOUREIRA - GODELLO

El Corral del Marqués Godello Treixadura con uvas de la variedad 80% Godello y 20% Treixadura procedentes de viñedos seleccionados a lo largo del Valle de Monterrei, suelos distintos, desde los graníticos-arenosos hasta los sedimentarios con esquistos proporcionan vinos distintos que aportan matices diferentes a nuestro vino Godello.Todas nuestras uvas son vendimiadas a mano y seleccionadas en su momento óptimo de maduración origina unos vinos frescos y afrutados con claros matices frutales (pera, melón, frutos de hueso…).

La elaboración comienza con la vendimia manual de los racimos en cajas de 15 kg de capacidad, inmediatamente se transportan a la Bodega donde se produce el prensado y el mosto obtenido se traslada a depósitos de acero inoxidable donde comenzará la fermentación alcohólica con control de temperatura, al terminar la fermentación el vino se trasiega y permanece en contacto con sus lías finas durante tres meses aproximadamente antes de su salida al mercado.

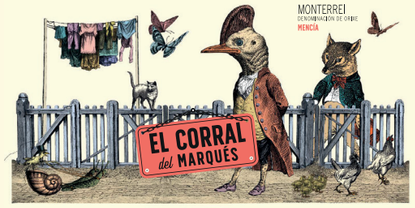
Marida perfectamente con tapas, como aperitivo, aves, y pescados y mariscos y sushi.

MONTERREI
DENOMINACIÓN DE ORIXE
GODELLO - TREIXADURA

El Corral del Marqués Mencia se elabora con uvas de las variedades Mencia (Tempranillo) procedentes de viñedos seleccionados a lo largo del Valle de Monterrei, suelos distintos, desde los graníticos-arenosos hasta los sedimentarios con esquistos proporcionan vinos distintos que aportan matices diferentes a nuestro vino.

Las uvas son recogidas en pequeñas cajas de 15 kg de capacidad, se trasladan inmediatamente a la Bodega y se procesan introduciéndolas en depósitos de acero inoxidable donde comienza un proceso de maceración pelicular o maceración con las pieles durante una semana, posteriormente comienza un proceso de fermentación alcohólica a una temperatura de 27ºC durante quince días aproximadamente, posteriores trasiegos y permanencia y maduración en el depósito previo a su embotellado completa el proceso.

Nuestro vino presenta un color límpido y brillante con color rojo cereza de intensidad media, aromáticamente presenta una alta intensidad con destacable franqueza varietal (cereza, grosella,regaliz) con una buena estructura en la boca y sin aristas (acidez) pero con una clara frescura varietal. Marida perfectamente con carnes blancas, tapas, barbacoas o como aperitivo.



MONTERREI
DENOMINACIÓN DE ORIXE
MENCÍA

La **D.O. Ribeiro** es la tercera denominación de origen más antigua de España después de los vinos de Jerez y la Rioja, existiendo incluso documentación de exportaciones de vino a América en el Siglo XVI.

Geográficamente se encuentra situada en la provincia de Ourense, en la parte occidental de la misma en las cuencas de los Rios Miño y Avia, entre las ciudades de Ourense, Ribadavia y Carballiño aproximadamente. La Altitud media es de 150m sobre el nivel del mar, la climatología es Atlántica-continental (veranos muy calurosos), y unos suelos de naturaleza granítica.

La mayor virtud de los vinos del Ribeiro es su facilidad en el paso de boca, es decir, invitan a beber, y tradicionalmente se emplea el coupage de diferentes variedades autóctonas en su composición, como Albariño, Treixadura, Torrontés y Godello principalmente.

La **D.O. Monterrei** es las más joven de las denominaciones de origen gallegas, y se encuentra situada en la parte Sur-Oriental de la provincia de Ourense, con una altitud media de 600 m sobre el nivel del mar sobre suelos pizarrosos, con una climatología continental se encuentra en una fosa tectónica de transición entre el Noroeste peninsular y la meseta Española.

Dentro de esta D.O. se encuentra el lagar de pisado de uva más antiguo de Galicia, lo que evidencia el cultivo de la vid en este valle desde tiempos inmemoriales. Debido a todo esto, en los últimos 20 años se empezó la recuperación de las variedades autóctonas Godello y Mencia, paralelamente a esta reconversión varietal, procesos como las concentraciones parcelarias y modernas plantaciones explican porqué Monterrei es la denominación de origen de Galicia con un futuro más prometedor.