

DÁVILA

ORIGEN: RÍAS BAIXAS

VARIEDAD: 65% ALBARIÑO, 25%

TREIXADURA, 10%

LOUREIRO

GRADO ALCOHÓLICO: 12,00%



ELABORACIÓN:

Las tres variedades que encontramos en Davila proceden únicamente de viñedos ubicados en la zona de O Rosal. Cepas conducidas en la tradicional parra, propia y exclusiva de la zona, con una edad mínima de 40 años. Suelos arenosos y de depósito aluvial con gran presencia de cantos rodados. Producción limitada mediante la poda a 8.000 Kg/ha para el Albariño y la Treixadura y 6.000 Kg/ha para el Loureiro. Calles con cubierta vegetal natural formada por especies autóctonas como el ray-grass y el trébol blanco entre otras. Vendimia a mediados/finales de Septiembre.

Minuciosa preselección y control de las variedades Albariño, Loureiro y Treixadura en el viñedo. Vendimia manual en cajas de 20 Kg Mesa de selección. Maceración en frío (10°C) de las tres variedades por separado. Prensado de la uva. Desfangado estático en depósitos de inox y fermentación alcohólica de las variedades también por separado. Crianza sobre lías de las variedades Albariño y Loureiro durante 2 meses. Filtración suave y embotellado en atmósfera inerte. Reposo en botella durante sesenta días previo a su distribución.

CATA:

COLOR: Color amarillo oro, limpio y brillante con ribetes dorados.

AROMA: Intensidad y complejidad aromática en nariz que recuerda a flores de primavera envuelto en notas de mango y piña.

SABOR: En boca muestra un perfecto equilibrio entre untuosidad y acidez, con recuerdos a fruta tropical combinado con hierbas aromáticas. Vino elegante y complejo con un paso por boca delicado y envolvente.

Certificado vegano.

