Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

DÁVILA L-100

ORIGEN: RÍAS BAIXAS
VARIEDAD: LOUREIRO
GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%

ELABORACIÓN:

Preselección y vendimia tardía para obtener una sobre maduración del loureiro en el viñedo, selección de la uva en la bodega, previa al despalillado. Maceración en frío (10º C) durante 6-8 horas. Prensado de la uva. Desfangado estático en depósito, posteriormente se inicia la fermentación alcohólica bajo un control automatizado de la temperatura. Crianza sobre lías del loureiro en depósito inoxidable de 2.000 litros durante 6 meses. Estabilizado del vino en tanques isotermos, filtrando mediante filtro tangencial y embotellado. Reposo en botella durante 60 días previo a su distribución.

CATA:

COLOR: Amarillo pálido con reflejos dorados
AROMA: Recuerdos a frutas de hueso maduras, florales, glicérico, untuoso, carnoso y muy cálido.
SABOR: Resulta un bálsamo de flores, con una boca grandiosa de blanco.