

# Davila C-100

**MARCA** Davila C-100

**BODEGA** Adegas Valmiñor

**VARIEDAD** 100% Castañal

**TIPO DE VINO** Tinto

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN** Rías Baixas

**ENVEJECIMIENTO** 6 meses

**TEMPERATURA DE SERVICIO** 17-18 °C

**VIÑEDO.** La uva Castañal es una variedad tinta autóctona que solo la podemos encontrar en la sub-zona de O Rosal dentro de la denominación de Origen Rías Baixas. Los racimos son de tamaño medio formados por bayas de tamaño uniforme, esféricas y de color negro-azulado, cuya pulpa es incolora hasta que alcanza la maduración y tiñe su interior.

El sistema de conducción es cordón doble con poda corta de tres pulgares por brazo y 2 yemas por pulgar, para delimitar la producción a 7.000 kg/ha. La densidad de plantación está entre las 2.000 y 2.500 plantas/ha. Los suelos son ácidos y están formados por piedras y rocas de esquisto metamórfico. Calles con cubierta vegetal natural formada por especies autóctonas como el ray-grass y el trébol blanco entre otras. Vendimia a finales de septiembre.

**ELABORACIÓN.** Vendimia manual en cajas de 20 kg y cuidada selección de la uva en el viñedo. Mesa de selección en bodega, despalillado y ligero estrujado de las bayas. Maceración y fermentación alcohólica bajo una temperatura controlada (25-27°C) durante aproximadamente diez días. Descubado y fermentación maloláctica en depósitos de inox. Envejecimiento entre cuatro y seis meses, en función de la cata, en barricas bordelesas de roble francés. Embotellado y posterior reposo en botella de un mínimo de tres meses previo a su salida al mercado.

**CATA.** Color rojo picota limpio y brillante. Aromas a cereza y mora maduras con recuerdos mentolados, a clavo y herbáceos muy agradables. Delicada y fresca entrada en boca, donde perdura su carácter atlántico y contemporáneo, que hará que te apetezca seguir bebiendo este vino de variedad única en el mundo.



**PACKAGING DE CARTÓN**

0,75 L

