

# Davila

**MARCA** Davila

**BODEGA** Adegas Valmiñor

**VARIEDAD** Albariño, loureiro y treixadura

**TIPO DE VINO** Blanco

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN** Rías Baixas

**TEMPERATURA DE SERVICIO** 10-12 °C

**VIÑEDO.** 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.

**ELABORACIÓN.** 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 dos meses. Filtración suave y embotellado en atmósfera inerte. Reposo en botella durante sesenta días previo a su distribución.

**CATA.** Color amarillo oro, limpio y brillante con ribetes dorados. Intensidad y complejidad aromática en nariz que recuerda a flores de primavera envuelto en notas de mango y piña. 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.



**PACKAGING DE CARTÓN**

0,75 L

