

Davila L-100

MARCA Davila L-100

BODEGA Adegas Valmiñor

VARIEDAD 100% Loureiro

TIPO DE VINO Blanco

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Rías Baixas

TEMPERATURA DE SERVICIO 10-12 °C

VIÑEDO. Cepas centenarias de Loureiro de la zona de O Rosal. Diferentes tipos de suelos según parcelas y orientaciones, combinando los arenosos de depósito aluvial con los de esquisto metamórfico. Sistema de conducción en parral y en espaldera con una poda de doble guyot de 16 yemas fértiles/planta y una producción limitada de 6.000 kg/ha. 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. Seguimiento y análisis del viñedo hasta obtener una sobremaduración fenólica del Loureiro. Vendimia tardía en cajas de 20 kg. Doble mesa de selección en bodega con despalillado total de los racimos. Maceración en frío (10°C) durante 3 horas. Prensado de racimos enteros a baja presión. Desfangado estático en depósito. Fermentación alcohólica a baja temperatura (16°C). Crianza sobre lías del Loureiro en depósitos de inox de 2.000 litros durante seis meses. Una única y ligera filtración. Embotellado en atmósfera inerte y reposo en botella durante dos meses antes de su salida al mercado.

CATA. Vino de gran potencial aromático y personalidad. Único en nariz con aromas a frutas de hueso maduras, glicéricas y untuosas envueltas bajo un fondo de flores blancas. Gran revelador del carácter del Loureiro de la zona de O Rosal. En boca resulta un bálsamo de flores, con una boca grandiosa de blanco.



PACKAGING DE CARTÓN

0,75 L

