



DAVIDE

VARIEDAD

100% Albariño

TEMPERATURA DE SERVICIO

10-12º

VIÑEDO

LOCALIZACIÓN | Valle del Salnés

EDAD | + 25 años

SUELO | Micro terrois próximos al mar, de suelos pobres, franco-arenosos con fósiles de conchas marinas. Situados en enclaves únicos del Valle del Salnés.

MADURACIÓN Y CRIANZA

Maduración ancestral, nada intervencionista. Pequeñas elaboraciones fermentadas de forma espontánea solo con levaduras silvestres autóctonas a 18ºC, durante 20 días, respetando el carácter y la casta y singularidad de cada cosecha.

Despabilado, estrujado, maceración peculiar pre-fermentada en frío. Prensado suave. Desfangado. Crianza sobre lías. Estabilización estática por frío (-4ºC).

CATA

Un albariño emocional, que combina armoniosamente intensidad, frescura y elegancia. Un vino complejo, sofisticado, con notas marinas, que destaca por su variedad de aromas, de flores blancas, madre selva, hierbas aromáticas, ligeros bálsamos, menta, cítricos intensos (pomelo y limón) tropical (lichis) y fruta de hueso.

En boca marcadamente frutal, fresco, estructurado, amplio y sedoso. Sabroso en su largo recorrido y potente final.

GRADO ALCOHÓLICO

13% Vol

VOLUMEN

750 ML.