

Davila

Albariño, Loureiro y Treixadura



Marca: Davila

Brand: Davila

Bodega: Adegas Valmiñor

Winery: Adegas Valmiñor

Variedad: Albariño, Loureiro y Treixadura

Variety: Albariño, Loureiro and Treixadura

Tipo de vino: Blanco

Type of wine: White

Denominación de Origen: Rías Baixas

Appellation: Rías Baixas

Grado alcohólico: 12,5%

Alcohol: 12.5%

Temperatura de servicio: 10 – 12 °C

Drinking Temperature: 10 – 12 °C

Adegas Valmiñor, S.L.

A Portela s/n, San Juan de Tabagón. 36760, O Rosal (Pontevedra) España.

Tel: (+34) 986 609060 / Fax: (+34) 986 609313

Web: www.adegasvalminor.com

E-mail: valminor@valminorebano.com

ELABORACIÓN

Preselección y análisis de las diferentes variedades en el viñedo, selección de las uvas en bodega previa al despalillado.

Maceración en frío (10°C) durante 6-8 horas. Prensado de la uva.

Desfangado estático en depósito, posteriormente se inicia la fermentación alcohólica de las

variedades por separado bajo un control automatizado de la temperatura. Crianza sobre lías en inoxidable del albariño y del loureiro. Estabilizado del vino en tanques isoterms, filtrado mediante filtro tangencial y embotellado. Reposo en botella durante sesenta días previo a su distribución.



PROCESSING

Pre-selection and grape analysis from the vineyards. Sorting table in the winery before destemming. Cold maceration (10°C) during 6-8 hours. Static settling of the juice. Pressing. Alcoholic fermentation (each grape variety separately) under an automatic temperature control. Ageing on the lees for the albariño and loureiro grapes in stainless steel. Stabilization. Filtering through a tangential filter and bottling. Resting in the bottle for sixty days prior to distribution.

CATA

DAVILA es un vino de color amarillo alimonado limpio y brillante con ribete acerado. En nariz recuerda amplios y complejos aromas de flores de primavera con destacados rasgos frutales de mango, piña y frutas sazonadas. En boca es sedoso y fresco, con

buena estructura y discurre con delicadeza impregnando el paladar con su compleja carga de fruta tropical, entremezclada con hierbas aromáticas.



TASTING

DAVILA presents a yellow lemon colour, clean and bright with steely details. On the nose, DAVILA shows a wide and complex range of spring-flower aromas, highlighting notes of pineapple and mango. In the mouth it is velvety and fresh, with a good structure. It passes with delicacy filling the palate with a complex load of tropical fruits intermingled with aromatic herbs.

Adegas Valmiñor, S.L.

A Portela s/n, San Juan de Tabagón. 36760, O Rosal (Pontevedra) España.

Tel: (+34) 986 609060 / Fax: (+34) 986 609313

Web: www.adegasvalminor.com

E-mail: valminor@valminorebano.com