

Davila M-100

MARCA Davila M-100

BODEGA Adegas Valmiñor

VARIEDAD Loureiro, caiño blanco y albariño

TIPO DE VINO Blanco

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Rías Baixas

TEMPERATURA DE SERVICIO 10-12 °C

VIÑEDO. Albariño, Loureiro y Caiño blanco de la zona de O Rosal son la base para elaboración de nuestro M-100. Parrales de entre 30 y 40 años. Diferentes tipos de suelos según parcelas y orientaciones, combinando los arenosos de depósito aluvial con los de esquisto metamórfico. Producción limitada mediante la poda de 8.000 kg/ha para el Albariño, y de 6.000 kg/ha para el Caiño Blanco y 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. Selección en viñedo y vendimia manual en cajas de 20 kg de las tres variedades por separado. Maceración en frío (10°C) del Albariño y fermentación en tino de roble francés de 2.500 litros. Crianza sobre lías en madera durante tres meses, mediante técnica batónnage. Posterior mezcla del Albariño con las variedades Caiño blanco y Loureiro. Crianza en depósito de otros tres meses. Una única y suave filtración. Embotellado y reposo durante seis meses antes de su salida al mercado.

CATA. Vino elaborado en madera, pero con gran respeto por los aromas varietales, destaca la fruta madura a la que acompañan muy sutilmente los aromas especiados y de frutos secos. En boca se expresa, ampliamente, con un marcado carácter mineral y profunda untuosidad. Un blanco consistente.



PACKAGING DE CARTÓN

0,75 L

