

DAVIDE

2º ANO

VITICULTURA  
REFLEXIVA

—  
RÍAS BAIXAS  
ALBARIÑO

DAVIDE

# DAVIDE

**Vino:** Davide.

**D.O.:** Rías Baixas. Galicia.

**Variedad:** Albariño (100%). Emparrados con más de 25 años, de baja producción y elevada concentración.

**Suelo:** Micro terroirs próximos al mar, de suelos pobres, franco-arenosos con fósiles de conchas marinas. Situados en enclaves únicos del Valle del Salnés.

**Viticultura reflexiva:** Una manera propia de trabajar, entender y respetar la viña.

**Vinificación:** Elaboración ancestral, nada intervencionista. Compromiso con las ideas de pureza, tipicidad y manufactura. Vinificación basada en la honestidad, la simplicidad y el clasicismo. Pequeñas elaboraciones fermentadas de forma espontánea sólo con levaduras silvestres, respetando el carácter, la casta y la singularidad de cada cosecha.

Despalillado, estrujado, maceración pelicular pre-fermentativa en frío. Prensado suave. Desfangado. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas a 18°C, durante 20 días. Crianza sobre lías. Estabilización estática por frío (-4°C).

**Crianza:** Maduración en bodega durante 9 meses en depósito de acero inoxidable con battonnage frecuente de lías finas. Dos meses en botellero antes de su comercialización.

**Evolución:** Gran capacidad de evolución en botella. Es en la madurez cuando Davide alcanza su máximo esplendor y elegancia.

**Enólogo:** Pablo Estévez.

Alcohol: 13% Vol.	PH: 3,44	Acidez: 6´5	
Cosecha: 2022	Salida a mercado: Marzo de 2023		
Nº Bot. Caja: 6	Nº Bot.: 40.000	Tª Consumo: 10-12º C.	

**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, madreSelva, hierbas aromáticas, ligeros balsámicos, menta, cítricos intensos (pomelo, limón) tropical (lichies) y fruta de hueso. En boca marcadamente frutal, fresco, estructurado, amplio y sedoso. Sabroso en su largo recorrido y potente final.