

DÁVILA M-100

ORIGEN: RÍAS BAIXAS

VARIEDAD: LOUREIRO, CAIÑO Y
ALBARIÑO

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%



ELABORACIÓN:

Maceración en frío de la uva albariño y fermentación en tino de roble francés de 2.500 litros. Crianza sobre lías en madera durante 3 meses, con batonnage. Posteriormente, se hace la mezcla con los otros varietales. (Caiño y Loureiro).

Crianza en depósito de acero inoxidable de otros 3 meses y reposo en botella de 6 meses previo a su distribución.

CATA:

COLOR: Amarillo pálido con reflejos dorados.

AROMA: Vino elaborado en madera, pero con alta presencia de aromas varietales, frutalidad destacada a la que acompañan muy sutilmente los aromas especiados y de frutos secos.

SABOR: En boca se expresa, ampliamente, con un marcado carácter mineral y profunda untuosidad. Un blanco consistente.

