



PACKAGING CARTÓN
CARDBOARD PACKAGING

DAVILA 0,75 L



Adegas

Bodegas

valmiñor  ÉBANO

Somos Miño. Somos O Rosal. Somos Ribera. Somos Duero.

MARCA/BRAND: Davila

BODEGA/WINERY: Adegas Valmiñor

VARIEDAD/VARIETY: Albariño, Loureiro y Treixadura.

TIPO DE VINO/TYPE OF WINE: Blanco/White

DENOMINACIÓN DE ORIGEN/APPELLATION: Rías Baixas

TEMPERATURA DE SERVICIO/DRINKING TEMPERATURE: 10-12 °C

ELABORACIÓN PROCESSING

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

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. 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 filing the palate with a complex load of tropical fruits intermingled with aromatic herbs.

