

DAVIDE

2017

VITICULTURA
REFLEXIVA

—
RÍAS BAIXAS
ALBARIÑO
GODELLO

OBSERVADOR

OBSERVADOR

Vino: Observador. Davide.

D.O.: Rías Baixas. Galicia.

Variedad: Albariño (50%) y Godello (50%).

Procedentes de Finca Ofelia (Baión). Micro parcela con óptima orientación que garantiza la excelente maduración de la variedad Godello en el Valle del Salnés.

Suelo: Pobre y granítico con gran capacidad de drenaje.

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

Vinificación: Natural, al desnudo, sin artificios ni aditivo alguno. Elaboración por separado de cada variedad. Uva entera y sin despallillar, prensado muy suave.

Desfangado, fermentación espontánea sólo con levaduras autóctonas a 15°C durante 20 días. Coupage.

Crianza: Vino en rama durante 9 meses en depósito de acero inoxidable con batonnage frecuente de lías finas. Estabilización estática por frío (-4°C).

Dos meses en botellero antes de su comercialización.

Coupage: Albariño y Godello. Alianza de dos uvas extraordinarias combinadas en perfecta armonía.

Enólogo: Pablo Estévez.

Alcohol: 13% Vol.	PH: 3´32	Acidez: 6´4	
Cosecha: 2022	Salida a mercado: enero de 2023		
Nº Bot. Caja: 6	Nº Bot.: 4.500	Tª Consumo: 10-12º C.	

Cata: Delicadeza y seducción. Destaca por su variedad de sabores y aromas florales y frutales, que concilian matices tradicionales y contemporáneos, con una intensa y singular frescura.