

PERFECCIONISTA
FINCA OFELIA

MADUREZ PARA ALGUNOS,
SENTIDO COMÚN PARA OTROS.
ES CUESTIÓN DE TIEMPO.
LAS IMPERFECCIONES NOS DIFERENCIAN,
NOS HACEN SENTIR ÚNICOS.
VER MÁS ALLÁ DE LO SUPERFICIAL
NOS PERMITE CRECER,
MIRAR CON PROFUNDIDAD
NOS HACE GRANDES.
ES SIMPLE Y COMPLEJO.

VITIVINICULTOR
DAVID ACHA



ENÓLOGO
PABLO ESTÉVEZ



DAVIDE

DAVIDE



DAVIDE
2018
VITICULTURA
REFLEXIVA
—
GODELLO
BARRICA
6 MESES
—
RÍAS BAIXAS
VAL DO SALNÉS

074/897

PERFECCIONISTA
FINCA OFELIA

FINCA OFELIA
PERFECCIONISTA

PERFECCIONISTA

FINCA OFELIA

Vino: Perfeccionista. Finca Ofelia. Davide.

D.O.: Rías Baixas. Galicia.

Variedad: Godello (100%).
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: Selección manual de racimos en la viña. Uva entera sin despalillar. Prensado manual, sólo mosto flor. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas en barrica.

Crianza: Reposo en barrica de roble francés durante 6 meses con battonnage diario de lías. Dos meses en botellero.

Evolución: Excelente evolución en botella. Es en la madurez cuando Perfeccionista alcanza su máximo esplendor y elegancia.

Enólogo: Pablo Estévez.

| | | | |
|-------------------|--------------------------------|-----------------------|--|
| Alcohol: 13% Vol. | PH: 3´50 | Acidez: 6´70 | |
| Cosecha: 2021 | Salida a mercado: octubre 2022 | | |
| Nº Bot. Caja: 1 | Nº Bot.: 750 | Tª Consumo: 10-12º C. | |

Cata: Un vino maduro, elegante y profundo, de un color amarillo pajizo y tonos verdosos.

En nariz, se entrelaza un intenso acorde de fruta madura (manzana), frutas de hueso (albaricoque), cítricos (piel de pomelo), delicadamente salpicado de notas florales y acentos amaderados (sándalo, incienso). Toques de almendra, vainilla, hinojos y anisados. A mayor temperatura aparecen matices yodados y salinos.

Muy sabroso e intenso en boca. De entrada suave y en perfecto equilibrio entre frescura y cremosidad. El retrogusto magnifica un envolvente eco olfativo de la compleja paleta aromática descubierta en nariz. Persistente y con un final que parece no querer llegar.