



VARIETADES: 100% LOUREIRO

ELABORACIÓN

Preselección y vendimia tardía para obtener una sobremaduración del loureiro en el viñedo, selección de la uva 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 bajo un control automatizado de la temperatura. Crianza sobre lías del loureiro en depósito inoxidable de 2.000 litros durante seis meses. Estabilizado del vino en tanques isoterms, filtrado mediante filtro tangencial y embotellado. Reposo en botella durante sesenta días previo a su distribución.

CATA

En nariz recuerda a frutas de hueso maduras, florales, glicérico, untuoso, carnoso y muy cálido. En boca resulta un bálsamo de flores, con una boca grandiosa de blanco.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 - 12°C

VARIETIES: 100% LOUREIRO

PROCESSING

Loureiro pre-selection and late harvesting is made in order to obtain an over-ripening of the loureiro grapes in the vineyards. Sorting table in the winery before destemming. Cold maceration (10°) during 6-8 hours. Static settling of the juice. Pressing. Alcoholic fermentation under an automatic temperature control. Ageing on the lees for the loureiro grape in a 2.000 litre stainless steel tank for six months. Stabilization. Filtering through a tangential filter and bottling. Resting in the bottle for sixty days prior to distribution.

TASTING

DAVILA L-100 has a bright straw yellow color. It is aromatic and intense on the nose, with earthy aromas of very ripe fruit and some floral notes. On the palate it is a full-bodied wine, weighty, with a good extract and viscosity, rich and fleshy with intense balsamic flavors intermingled with floral notes. DAVILA L-100 fills the palate leading to a long, lingering finish.

DRINKING TEMPERATURE: 10 - 12°C

D.O. RÍAS BAIXAS