

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. Coupaje.

**Crianza:** Vino en rama durante 9 meses en depósito de acero inoxidable con battonnage frecuente de lías finas. Estabilización estática por frío (-4°C). Dos meses en botellero antes de su comercialización.

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

**Vitivinicultor:** David Acha.

**Enólogo:** Pablo Estévez.  
Mejor enólogo de vinos jóvenes de España 2019.

Alcohol: 13% Vol.	PH: 3´32	Acidez: 6´4	
Cosecha: 2018	Salida a mercado: diciembre de 2019		
Nº Bot. Caja: 6	Nº Bot.: 3.327	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.