

DAVIDE

2017

VITICULTURA
REFLEXIVA

—
RÍAS BAIXAS
ALBARIÑO
GODELLO

OBSERVADOR

OBSERVADOR

Vino: Observador. Davide.

D.O.: Rías Baixas (Val do Salnés. Baión. Galicia).

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

Suelo: Microterruños situados en enclaves únicos del Valle del Salnés y de Soutomaior, sobre suelos graníticos, franco-arenosos y arcillosos.

Vitivinicultor: David Acha.

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

Vinificación: Natural, sin artificios ni aditivos. Elaboración de cada variedad por separado. 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 battonnage 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.

Mejor enólogo de vinos jóvenes de España 2025, 2024, 2023, 2022, 2020, 2019. Premio Baco.

Alcohol: 13 % Vol.	PH: 3'32	Acidez: 6'4
Cosecha: 2025	Caja: 6 botellas	Tª consumo: 10-12 °C
Edición: 16.650 botellas		

Cata: Delicadeza y seducción. Sus aromas florales y frutales dan paso a una gama de sabores que equilibra tradición y vanguardia, todo sostenido por una frescura intensa y singular.