



DAVIDE

2º AÑO

VITICULTURA
REFLEXIVA

RÍAS BAIXAS
ALBARÍNO

DAVIDE

DAVIDE

Vino: Davide. 2º año.

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

Variedad: Albariño (100 %). Emparrados con más de 25 años, de baja producción y elevada concentración.

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: Elaboración ancestral, nada intervencionista. Compromiso con las ideas de pureza, tipicidad y manufactura. Vinificación basada en la honestidad, la simplicidad y el clasicismo. Pequeñas elaboraciones fermentadas de forma espontánea sólo con levaduras silvestres, respetando el carácter, la casta y la singularidad de cada cosecha.
Despalillado, estrujado, maceración pelicular pre-fermentativa en frío. Prensado suave. Desfangado. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas a 18 °C, durante 20 días. Crianza sobre lías. Estabilización estática por frío (-4 °C).

Crianza: Maduración en bodega durante 9 meses en depósito de acero inoxidable con battonnage frecuente de lías finas. Dos meses en botellero antes de su comercialización.

Evolución: Gran capacidad de evolución en botella. Es en la madurez cuando Davide alcanza su máximo esplendor y elegancia.

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

Alcohol: 13 % Vol.	PH: 3'44	Acidez: 6'5
Cosecha: 2024	Caja: 6 botellas	Tª consumo: 10-12 °C
Edición: 56.800 botellas		

Cata: Un albariño emocional, que combina armoniosamente intensidad, frescura y elegancia. Un vino complejo, sofisticado, con notas marinas, que destaca por su variedad de aromas de flores blancas, madreselva, hierbas aromáticas, ligeros balsámicos, menta, cítricos intensos (pomelo, limón) tropical (lichies) y fruta de hueso.

En boca se muestra marcadamente frutal, fresco, estructurado, amplio y sedoso. Sabroso en su largo recorrido y potente final.