

PERFECCIONISTA

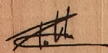
FINCA OFELIA

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 (Val do Salnés. Galicia).

Variedad: Godello (100 %).
Procedente de Finca Ofelia (Baión). Microterruño 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.

Vitivinicultor: David Acha.

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

Vinificación: Selección manual de racimos en la viña. Uva entera sin despallillar. Prensado manual, sólo mosto flor.

Crianza: Fermentación y crianza en barrica nueva de roble francés con batonnage diario durante 6 meses.
Maduración en bodega durante 9 meses en depósitos de acero inoxidable con batonnage frecuente de lías finas.

Evolución: Excelente evolución en botella. Es en la madurez cuando Perfeccionista 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: 3'50	Acidez: 6'7
Cosecha: 2024	Caja: 1 botella	Tº consumo: 10-12 ºC
Edición limitada: 667 botellas		

Cata: Maduro, elegante y profundo, presenta un color amarillo pajizo matizado por reflejos 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.