



HEAVEN & HELL 2013

Heaven and Hell Es un vino de Albariño, Treixadura y Godello mezcla de cepas viejas de varias zonas. Viejos viñedos que dan origen a este vino, fruto del contraste de varias zonas. Zonas muy altas y frías, junto a otras muy calurosas y secas.

La combinación de la profundidad, elegancia y concentración de las viñas viejas de ribeiro. La complejidad, frescura, nervio e intensidad aromática de las viñas de la costa. Junto a la boca golosa y llena del Godello del interior. Combinan en un vino redondo, intenso, fresco, elegante y original. Resalta las notas de suelo, fundido junto a una acidez equilibrada, que alarga el vino en la boca. Todo en un solo vino, finura, elegancia, profundidad, intensidad, complejidad y concentración. Mineralidad y frutalidad a partes iguales en un vino diferente.

Esta añada, con primavera y floración lluviosa. La sequía de los meses próximos a vendimia. Fuertes lluvias, días antes de vendimia, que provocaron Botrytis. Mermaron de forma muy importante, la cantidad de uva.

Imagen

Es una recreación de los ángeles bueno y malo. Que aparece en el video de la canción, del mismo nombre, de Ronnie James Dio. El cielo representa las viñas en alturas y el infierno las viñas de las zonas bajas y secas.

Vinificación

Este año complicado, de sequía y luego lluvias. Intentamos combinar la madurez y golosidad de la viña de interior, con la frescura de la viña de la costa. Uva despallada y macerada con los hollejos. Fermentación en barricas de varios volúmenes a baja temperatura. Fermentaciones muy lentas para respetar toda la fruta y personalidad.

Notas de cata

Aromas de alta intensidad en nariz. Notas de flores, frutas, hierbas aromáticas, especias, recuerdo minerales. Boca equilibrada muy amplia, fresca, directa, elegante. Final muy largo e intenso. Vino con carácter y único que mejorará con botella.

Producto Heaven and Hell 2013

Productor Xose Lois Sebío

Zona y D.O. Mezcla de varias zonas de Galicia. Sin D.O.

Año 2013

Tipo de suelo Arenas graníticas, arcillas y canto rodado.

Viñas. Edad cepas Mezcla de viñas. 70-20 años

Varietades Treixadura, Albariño y Godello.

Densidad plantación 3000-7000 p/Ha.

Poda y conducción Pulgares; vaso, estaca y espaldera.

Altitud 650-50 m

Vendimia 4ª semana Septiembre. Vendimia manual

Elaboración Mezcla de mostos y vinos de distintas zonas y su crianza en barrica.

Fermentación Barricas de 228L, 300L, 500L y 600L usadas.

Maloláctica No

Crianza 10 meses en barricas de 228L, 300L, 500L y 600L usadas de 2-3 vinos.

Embotellado Miércoles 31/8/2015 (día fruta)

Grado Alcohólico 12,5 % vol.

Azúcares Red. 0.60 g/l

Acidez Total en tartárico 7,2 g/l

Acidez Volátil 0.4g/l

pH 3.1

Sulfuroso Libre y total 35mg/L. 105 mg/l

Producción 1750 botellas

Cajas de 750 ml. 6 botellas tumbadas

Información y fotos en www.xlsebio.es