XOSE LOIS SEBIO

VIÑOS DE ENCOSTAS

Máis alá

Máis alá el vino de unas uvas de Godello. De una zona alta en ladera, de la zona de A Falcoeira en O Bolo. Uvas provenientes de viña en ladera, de alta pendiente.

La extraordinaria frescura y profundidad que proporcionan estas cepas en altura. Nos aportan un vino diferente, fluido, elegante y sápido. La altitud, supone una mayor frescura y acidez. La fermentación y crianza en barrica, aporta más volumen, dulzor y complejidad. Gran intensidad aromática, mineralidad y frutalidad sobre un fondo cremoso. Concentración, frescura y finura, carácter con personalidad, lo hacen diferente de los vinos de hoy en día en Galicia.

Esta añada de fríos invernales. Pocas lluvias en primavera, favorecieron la floración y adelantaron el ciclo. El verano seco y caluroso, de noches muy frías. Mantuvieron unos niveles de acidez muy altos, con maduraciones fenólicas optimas. Vendimia soleada durante varias semanas, para elegir el día optimo. Una añada, que dará mucho que hablar en un futuro.

Imagen

Es una ilustración de las montañas, de donde salen las uvas de este vino. Máis alá es el vino de ladera en altura, un escalador que sube a vendimiar sus cepas a lo alto de la montaña. El reflejo del duro trabajo para conseguir esta uva.

Vinificación

Este año perfecto, frío invernal, primavera y verano de poca lluvia y madurez fenológica óptima. Un equilibrio madurez-frescura, con lo pH más bajos de los últimos años. Que va a permitir conservar y disfrutar de los vinos muchos años. Vendimia sana y óptima.

Inicio de fermentación en inox a muy baja temperatura. A continuación llenamos las barricas. Fermentación en barricas de varias capacidades, a baja temperatura. Fermentaciones muy lentas para respetar toda la fruta y personalidad. Crianza larga para integrar la acidez y mejorar la entrada en boca.

XOSE LOIS SEBIO

VIÑOS DE ENCOSTAS

FICHA TÉCNICA

MÁIS ALÁ

2015

Viño de Encostas

Productor Xose Lois Sebio
Zona y D.O. A Falcoeira, O Bolo, Sin D.O.
Año 2015
Tipo de suelo Arenas graníticas, poco descompuestas, Xabre.
Viñas A barca
Edad cepas 30 años
Variedades Godello
Densidad plantación 4000 p/Ha.
Poda y conducción cordón; empalizada
Altitud 600-650 m
Vendimia 12-14 de Septiembre. Vendimia manual
Elaboración Fermentación en barrica, a muy baja temperatura con sus lías
Fermentación En barricas de 600, 500L y 228L de 2-3 vinos
Maloláctica No
Crianza 11 meses barricas de 600, 500L y 228L de 2-3 vinos
Embotellado Miércoles 31/8/2016 (día fruta)
Grado Alcohólico 13.10 % vol.
Azucares Red. 2.4 g/l
Acidez Total en tartárico 7.3 g/l
Acido Málico 1,8 g/l
Acidez Volátil 0.4 g/l
pH 3.1
Sulfuroso Libre 35
Sulfuroso total 115
Producción 1800 botellas de 750 ml
Cajas 6 botellas tumbadas
Información y fotos en www.xlsebio.es

NOTA DE CATA: Aromas de alta intensidad en nariz. Floral, un punto especiado, fruta fresca y recuerdos minerales. Boca equilibrada, muy amplia, fresco, con fruta muy potente y directa. Elegante y muy carnoso. Final fresco, muy largo y envolvente. Vino con carácter y único que mejorará con botella.