

## Máis Alá

Es el vino de unas uvas de Godello de la zona de A Falcoeira en O Bolo. Una zona alta en ladera de alta pendiente.

La extraordinaria frescura y profundidad que proporcionan estas cepas en altura nos aportan un vino diferente, fluido, elegante y sávido. 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. Su concentración, frescura y finura y su carácter con personalidad, lo hacen diferente.

Esta añada de fríos invernales y pocas lluvias en primavera, favorecieron la brotación y adelantaron el ciclo. Las heladas de abril, arrasaron las viñas con la mitad de espaldera cubierta. Las pocas plantas que se salvaron, sacaron adelante una vendimia muy temprana. Vendimia soleada durante varias semanas, para hacer dos vendimias. Una añada, en que las uvas de la segunda brotación, aportaron la frescura y el equilibrio.

## Imagen

Es una ilustración de las montañas de donde salen las uvas de este vino. Más 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

Año de frío invernal, primavera cálida y seca, verano de calor y extrema sequía. Poca madurez fenológica y sobremaduración alcohólica en una primera vendimia en agosto. El equilibrio madurez-frescura se consiguió con la segunda vendimia de principios de octubre, lo que va a permitir conservar y disfrutar de los vinos durante 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



## NOTAS DE CATA Máis Alá 2017

*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 goloso, muy largo y envolvente. Vino con carácter que mejorará en botella.*

Producto	<b>Máis Alá 2017</b>
Productor	<b>Xose Lois Sebío</b>
Año / Zona / D.O.	2017 / A Falcoeira, O Bolo / Sin D.O.
Tipo de suelo	Arenas graníticas, poco descompuestas, Xabre.
Viñas / Edad cepas	Mezcla de viñas de la zona / 30 años
Variedades	Godello.
Densidad plantación	4000 p/Ha.
Poda y conducción	Cordón; empalizada.
Altitud	600 - 650 metros
Vendimia	24 Agosto y 4 de Octubre. Vendimia manual.
Fermentación	Fermentación en barrica a muy baja temperatura con sus lías .
Maloláctica	No.
Crianza	10 meses en barricas de 600L y 500L de 2-3 vinos .
Embotellado	03/07/2018
Grado Alcohólico	13.80 % vol.
Azúcares Red	3.1 g/l
Acidez total en tartárico	5.7 g/l
Ácido Málico	1.5 g/l
Acidez volátil	0.6 g/l
pH	3.3 g/l
Sulfuroso Libre	25
Sulfuroso Total	120
Producción / Cajas	3050 botellas de 750 ml + 50 botellas Magnum / 6 botellas tumbadas

+ Info

[www.xlsebio.es](http://www.xlsebio.es)