

**Viño de encostas Super Héroe 2017**

**Super Héroe** es el vino fruto de las uvas de cepas viejas. Una representación del potencial de estas viñas. Estos viñedos son únicos debido a las fuertes pendientes y sus paredes de piedra. Estas fincas de difícil cultivo, hacen que sus uvas, sean las ultimas en recogerse. La elaboración en conjunto, de estas viejas parcelas, nos depara un vino diferente, de taninos finos, menos concentrado, más accesible, maduro, y de gran intensidad frutal. Un primer paso para iniciarse en el Top del Ribeiro. Su madurez, sapidez, profundidad y diferenciación lo hacen distinto a los vinos que hay hoy en día.

Esta añada de fríos invernales y escasas lluvias en primavera. El verano seco y caluroso, de noches frías mantuvieron unos niveles de acidez medios, con maduraciones altas. La vendimia llego muy precipitada por el fuerte calor. Una añada, que dará vinos golosos y comerciales con futuro.

**Imagen**

Es una ilustración que refleja al **Super Héroe** que nos viene a ayudar a combatir contra los vinos clónicos. **Super Héroe** es además la lucha del bien contra el mal, lo diferente contra lo globalizado. Lo personal contra lo impersonal, lo distinto contra lo común y vulgar. El primer paso para conocer viños de encostas y una clara muestra de lo que hacemos.

**Vinificación**

Año de frío invernal, primavera poco lluviosa y verano caluroso con una rápida madurez. Una vendimia de acideces más bajas, que lo que es habitual, nos dará vinos más golosos y fácilmente bebibles. Vendimia sana y óptima.

Vinificación en depósitos abiertos de 1500L. Maceración prefermentativa en frio durante una semana y fermentación a baja temperatura. Encubados cortos para respetar fruta, bazuqueo manual y leve prensado. Extracción solo de los taninos más dulces, maduros y mucha fruta. Iniciamos la maloláctica en depósito, para terminarla luego en barrica.

**Notas de cata**

Color cereza, con capa media. Notas de violeta, lilas, moras, grosella, monte bajo. Cacao, pimienta negra, botánicos, recuerdos minerales de xisto y pizarras. Boca equilibrada y muy amplia. Mucha fruta y directa, elegante y profunda. Taninos finos que acompañan la amplia boca, algo que solo se consigue de las cepas muy viejas. Final muy largo e intenso. Vino con carácter y único que mejorará con botella.

**Información técnica**

**Producto** Super Héroe 2017

**Productor** Xose Lois Sebio

**Zona y D.O.** Gomariz, sin D.O.

**Año** 2017

**Tipo de suelo** Arcillas con xistos

**Viñas** Mezcla de viñas

**Edad cepas** 50-70 años

**Variedades** Mezcla muy amplia de variedades autóctonas

**Densidad plantación** 1.25 x 1.25

**Poda y conducción** Vaso y pulgares; Estaca y pequeñas espalderas

**Altitud** 150-350 m

**Vendimia** 4ª semana agosto. Vendimia manual

**Fermentación** Depósitos abiertos de inox.

**Maloláctica** Inicio en depósito, final en barricas

**Crianza** 14 meses en barricas de 500L y demi muid de 600L 2-4 vinos tintos

**Embotellado** 9/6/2019

**Grado Alcohólico** 14.9 % vol.

**Acidez Total en tartárico** 5.4 g/l

**Acidez Volátil** 0.6g/l

**pH** 3.5

**Azucares Red.**  0.7 g/l

**Sulfuroso Libre** 35

**Sulfuroso total** 57

**Producción** 4000 botellas de 750 ml

**Cajas** 6 botellas tumbadas

**Información y fotos** en www.xlsebio.es