

**Viño de encostas** **Wish A última encosta 2016**

**Wish** es el fruto de las uvas de unas cepas muy viejas, en una encosta en As Penelas al límite de la D.O. Ribeiro. Esta encosta está orientada al noroeste entre dos salientes. Estos viñedos son únicos debido a las fuertes pendientes y sus paredes de piedra. Estas finca de difícil cultivo hacía que sus uvas fuesen las ultimas en recogerse. La elaboración por separado de esta vieja parcela nos reveló un vino diferente, menos concentrado y maduro, pero más fresco y de intensidad floral y frutal. Una línea más côte Rôtie, en el Hermitage del Ribeiro. La frescura y profundidad de un vino atlántico que sale al mercado solo en años cálidos.

Esta añada de fríos invernales y lluvias en primavera, favorecieron los ataques de hongos, mermando la producción. El verano seco y caluroso con noches frías mantuvieron unos niveles de acidez medios, con maduraciones fenólicas tardías. Un año en que las uvas tardaron en madurar y las lluvias precipitaron la vendimia. Una añada que dará vinos golosos y comerciales con futuro.

**Imagen** Es una ilustración que refleja. Además es un tributo a un grupo mítico de rock gótico-post punk como es The Cure, que me acompañó y marcó en mi juventud. **Wish** es además el **Deseo** por esta encosta a lo largo de los años, hasta plasmarse en este vino.

**Vinificación**

Maceración prefermentativa en frío durante una semana y fermentación a baja temperatura, en depósitos abiertos de 1500L. Encubados cortos para respetar fruta, bazuqueo manual y leve prensado en una prensa manual de husillo. Extracción solo de los taninos maduros y mucha fruta fresca. Iniciamos la maloláctica en depósito, para terminarla luego en barrica y así respetar toda la fruta y suavidad. Criamos en barricas de 600L envinadas de 2 vinos.

**Notas de cata**

Color violáceo, con alta capa. Notas de violeta, lilas, frutos rojos y azules, recuerdos minerales de xisto y pizarras. Boca equilibrada y muy amplia. Fresca, con mucha fruta y directa, elegante y profunda. Taninos finos, suaves que acompañan la acidez, 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** Wish 2016 A última encosta

**Productor** Xose Lois Sebio

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

**Año** 2016

**Tipo de suelo** Arcillas con xisto

**Viñas** A encosta das Penelas

**Edad cepas** 70-80 años

**Variedades** Mezcla muy amplia de variedades autóctonas

**Densidad plantación** 1.25 x 1.25

**Poda y conducción** Vaso; estaca

**Altitud** 250-300 m

**Vendimia** 4ª semana septiembre. Vendimia manual

**Fermentación** Depósitos abiertos de inox.

**Maloláctica** Inicio depósito, final barricas

**Crianza** 14 meses en barricas de 500L de 3 vinos tintos

**Embotellado** 8/8/2016

**Grado Alcohólico** 13.6 % vol.

**Acidez Total en tartárico** 5.4 g/l

**Acidez Volátil** 0.6g/l

**pH** 3.5

**Azucares Red.**  1.4 g/l

**Sulfuroso Libre** 40

**Sulfuroso total** 90

**Producción** 1135 botellas de 750 ml

**Cajas** 6 botellas tumbadas

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