



Viño de encostas Más alá 2018

Máis alá es el vino de unas uvas de Godello de la zona de A Falcoeira y Bibeí 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. El verano cálido, junto a un septiembre soleado y caluroso, nos llevaron a una vendimia sana. Las noches frías mantuvieron la acidez que aportó la frescura y equilibrio.

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

Año de frío invernal, primavera cálida y seca, verano de calor con sequía. Buena madurez fenológica en una vendimia a mediados de septiembre. El equilibrio madurez-frescura se consiguió con las noches frías antes vendimia. Lo que permitió conservar la acidez 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.

Notas de cata

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

Información técnica

Producto Más alá 2018

Productor Xose Lois Sebio

Zona y D.O. A Falcoeira y Bibeí en O Bolo. Sin D.O.

Año 2018

Tipo de suelo Arenas graníticas, poco descompuestas, Xabre.

Viñas Mezcla de viñas de la zona.

Edad cepas 40-90

Variedades Godello

Densidad plantación 4000 p/Ha.

Poda y conducción cordón; empalizada

Altitud 600-650 m

Vendimia 20/09/18 Vendimia manual

Elaboración Fermentación en barrica, a muy baja temperatura con sus lías

Fermentación En barricas de 700 y 500L de 1-3 vinos

Maloláctica No

Crianza 10 meses barricas de 700 y 500L de 1-3 vinos

Embotellado Septiembre 2019

Grado Alcohólico 13.90 % vol.

Azucres Red. 3.5 g/l

Acidez Total en tartárico 6,3 g/l

Acido Málico 2.5 g/l

Acidez Volátil 0.4 g/l

pH 3.2

Sulfuroso Libre 25

Sulfuroso total 140

Producción 2550 botellas de 750 ml + 10 botellas mágnun

Cajas 6 botellas tumbadas

Información y fotos en www.xlsebio.es