



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 últimas 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 llegó 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 acedeces 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 frío 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