

# XOISE LOIS SEBIO

VIÑOS DE ENCOSTAS

## Coios

Es el vino de unas uvas de Mencía en ladera de la zona de O Val en Valtuille. Las uvas provienen, de una parcela de viña vieja, en la zona más fría de Valtuille.

La extraordinaria frescura y profundidad que proporcionan estas cepas en ladera nos aportan un vino diferente, fresco y sávido. La altitud supone una mayor frescura y acidez, algo básico para conservar las características frutales de esta variedad. Esta mayor acidez nos permitió tener un pH muy bajo para lo que es habitual de esta variedad. Suelos de Coios (Cantos rodados) que suponen gran madurez, más volumen, finura y carácter mineral. Alta intensidad aromática, mineral, fruta roja y especiados. Suelos que aportan una concentración y elegancia, que lo hacen diferente.

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



## Imagen

Es una ilustración que refleja el suelo de Coios (Cantos rodados) de donde provienen las uvas de este vino. La dureza del suelo, el carácter que transmite a las uvas y al vino. Coios es un vino puro en el campo y bodega. Dosis mínimas de sulfitos y un leve filtrado. El carácter mineral del suelo donde crecen las cepas de donde salen nuestras uvas.

## 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. Para respetar toda la fruta y suavidad, criamos en barricas de 500L envinadas.

# XOSE LOIS SEBIO

VIÑOS DE ENCOSTAS



## NOTAS DE CATA Coios 2016

*Aromas de media intensidad en nariz. Notas de lilas, violetas, especias y fruta roja fresca, ,mina de lápiz, recuerdos minerales. Boca equilibrada y muy amplia, fresco, con fruta muy potente y directa, elegante y muy carnosos. Final muy largo e intenso. Vino con carácter y único que mejorará con botella.*

Producto	<b>Coios 2016</b>
Productor	<b>Xose Lois Sebio</b>
Año / Zona / D.O.	2016 / Valtuille / Sin D.O.
Tipo de suelo	Arcillas y coios (cantos rodados).
Viñas / Edad cepas	0 Val / 60 años
Variedades	Mencia.
Densidad plantación	4000 p/Ha.
Poda y conducción	Pulgares; vaso.
Altitud	550 - 590 metros
Vendimia	3ª semana septiembre. Vendimia manual.
Fermentación	Cuba abierta y bazuqueos.
Maloláctica	En barrica.
Crianza	14 meses en barrica de 500 litros y de 3 vinos.
Embotellado	08/08/2018
Grado Alcohólico	13,5 % vol.
Azúcares Red	0,7 g/l
Acidez total en tartárico	5,4 g/l
Acidez volátil	0,6 g/l
pH	3,5 g/l
Sulfuroso Libre	35
Sulfuroso Total	95
Producción / Cajas	614 botellas de 750 ml / 6 botellas tumbadas.

+ Info

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