

## Largo Camino a la Cima

Es un vino de Verdejo de cepas viejas en pie franco. Viejos viñedos que dan origen a este vino, fruto del carácter de esta zona. Viñas muy altas y frías, en suelos arenosos donde nunca entró la filoxera.

La combinación de la profundidad, elegancia y concentración de las viejas viñas de Verdejo Segoviano. La complejidad, frescura, nervio e intensidad aromática de las viñas a mil metros de altitud. La boca golosa, redonda, intensa, fresca, elegante y original donde resaltan las notas de la arena, fundida junto a una acidez equilibrada que alarga el vino en la boca. Todo en un solo vino, fino, elegante, profundo, intenso y complejo. Mineralidad y frutalidad concentradas por igual en un vino diferente.

Esta añada, con primavera fría y lluviosa junto a un verano frío. Fuertes lluvias antes de vendimia, que hicieron que esta se retrasara, refrescaron la uva del rigor mesetario, aportándole frescura. En un año flojo en general en la península que sin embargo en estas zonas, vino muy bien.

## Imagen

Es una recreación de la típica furgoneta de los grupos musicales en sus comienzos, haciendo kilómetros en la carretera. La imagen del largo camino durante todos estos años, que nos ha llevado hasta aquí. Siempre en compañía de amigos, visitando viñedos hasta descubrir

pequeñas joyas como estos viejos viñedos, en pie franco de Santiuste.



## Vinificación

Este año frío de lluvias, retrasó el ciclo. Mantuvo los niveles de acidez altos. Perfecto para equilibrar su madurez y golosidad. Uva despallada y macerada con los hollejos. Fermentación en barricas de varios volúmenes a baja temperatura. Fermentaciones muy lentas para respetar toda la fruta y personalidad.



**Productor** Xose Lois Sebio

**Año, Zona y D.O.** 2014. Santiuste de San Juan Bautista, Segovia. Sin D.O.

**Tipo de suelo** Arenas graníticas y canto rodado en profundidad.

**Viñas** Edad cepas Mezcla de viñas. 70-110 años.

**Variedades** Verdejo.

**Densidad plantación** 1600-2000/Ha.

**Poda y conducción** Pulgares, vaso bajo.

**Altitud** 930-1000 m

**Vendimia** 4ª semana Septiembre. Vendimia manual.

**Elaboración** Fermentación y crianza en barrica.

**Fermentación** Barricas de 228L, 300L, 500L y 600L usadas.

**Maloláctica** No

**Crianza** 10 meses en barricas de 228L, 300L, 500L y 600L usadas de 2-3 vinos.

**Embotellado** Miércoles Mayo 2015

**Grado Alcohólico** 13.5 % vol.

**Azucres Red.** 1,3 g/l

**Acidez Total** en tartárico 6,9 g/l

**Acidez Volátil** 0.4g/l

**pH** 3.07

**Sulfuroso Libre y total** 30mg/l. 120 mg/l

**Producción** Cajas 800 botellas de 750 ml. 6 botellas tumbadas

**Información y fotos en** [www.xlsebio.es](http://www.xlsebio.es)

**NOTA DE CATA:** Aromas de alta intensidad en nariz. Notas de flores, frutas, hierbas aromáticas, especias, recuerdo minerales. Boca equilibrada muy amplia, fresca, directa, elegante. Final muy largo e intenso. Vino con carácter y único que mejorará con botella.