

**Viño de encostas Heaven and Hell 2017**

**Heaven and Hell** es un vino de Albariño, Treixadura y Godello mezcla de cepas viejas. Viejos viñedos que dan origen a este vino, fruto del contraste de varias parcelas. Este vino sería el “vino de vila” (pueblo), mezcla de parcelas del mismo pueblo.

Es la combinación de la profundidad, elegancia y concentración de las viñas viejas de Gomariz. La complejidad, frescura, nervio e intensidad aromática lo aportan los suelos de Xabre. La boca golosa, redonda, intensa, elegante y original de los suelos de arcilla de Gomariz. Resaltan las notas minerales, fundidas junto a una acidez equilibrada que alarga el vino en la boca. Todo en un solo vino, finura, elegancia, profundidad, intensidad, complejidad y concentración. Mineralidad y frutalidad a partes iguales en un vino diferente.

Esta añada de fríos invernales y pocas lluvias en primavera favorecieron la brotación y adelantaron el ciclo. Las viñas altas, se salvaron de las heladas de abril. El verano cálido y de extrema sequia provocaron una vendimia muy temprana, el 25 de agosto.

**Imagen**

Es una recreación de los ángeles bueno y malo que aparece en el video de la canción, del mismo nombre, de Ronnie James Dio. El ángel representa las viñas en altura y el diablillo la sensación de estar en un infierno, por el calor del cálido verano en la viña.

**Vinificación**

Este año de frío invernal, primavera cálida, verano árido y caluroso nos dejó el equilibrio dulzor-frescura, más ajustado de los últimos años. Año de vino maduro, sápido y concentrado. Vendimia sana y óptima.

**Notas 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 mejora en botella.

**Información técnica**

**Producto:** Heaven and Hell 2017

**Productor:** Xose Lois Sebio

**Año:** 2017

**Zona y D.O.:** Mezcla de varias parcelas de Gomariz. Sin D.O.

**Tipo de suelo:** Arenas graníticas, arcillas y xistos.

**Viñas:** Mezcla de viñas.

 **Edad cepas:** 40-110 años.

**Variedades:** Treixadura, Albariño y Godello, otras.

**Densidad plantación:**  5000-7000 p/Ha.

**Poda y conducción:** Pulgares, vara; vaso y espaldera.

**Altitud:** 150-250 m

**Vendimia:** 4 ª semana Agosto. Vendimia manual.

**Elaboración:** Mezcla de mostos de distintas parcelas y su crianza en barrica.

**Fermentación:** Barricas de 500L y 600L usadas.

**Maloláctica:** No

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

**Embotellado:** Miércoles 31/8/2018 ( día flor)

**Grado Alcohólico:** 13.3 % vol.

**Azucares Red.**  2.5 g/l

**Acidez Total en tartárico:** 5.2 g/l

**Acidez Volátil:** 0.4g/l

**pH:** 3.3

**Sulfuroso Libre:** 21mg/l

**Total:** 120 mg/l

**Producción:** 2564 botellas de 750 ml + 50 botellas de 1500ml.

**Cajas:** 6 botellas tumbadas

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