

# HUSH

VIÑO DE ENCOSTAS  
XOSE  
LOIS **SEBIO**

En silencio de cepas de castes esquecidas  
cultivadas a man en chan de anllas e xistos

## Viño de encostas Hush 2017

**Hush** es el fruto de las uvas de unas cepas muy viejas. Estas fincas de difícil cultivo, proporcionan uvas de una profundidad y elegancia increíble. Potencia, con guante de seda. Elegancia, suavidad e intensidad frutal. Una línea más Rhône, en el Hermitage del Ribeiro. Su carnosidad y frutalidad lo hacen diferente, de los vinos elaborados hoy, en día en Galicia. Debido a la excepcionalidad de este vino. Desde 2009, solo han salido a la calle, cuatro añadas. Los vinos de las añadas 2009, 2010, 2015 y 2017. **Solo saldrá en las grandes añadas.**

Esta añada de fríos invernales. Pocas lluvias en primavera, favorecieron la floración y adelantaron el ciclo. El verano seco y caluroso, de noches muy frías. Mantuvieron unos niveles de acidez altos, con maduraciones fenólicas óptimas. Vendimia soleada durante varias semanas, para elegir el día óptimo. Una añada que nos proporcionó, las bases para elaborar este vino de ensueño.

### Imagen

Es una ilustración que refleja las gotas de vino/sangre que vertieron a lo largo de los años estas cepas, con multitud de cortes y heridas del tiempo que llevan en Silencio. Además es un tributo a un grupo mítico del hard rock, como es Deep Purple. Que me acompañó y marcó durante mi juventud. **Hush** es además, el **Silencio**, con el que se ha llevado todo el proyecto. Durante todos estos años, hasta plasmarse en este vino.

### Vinificación

Los taninos de seda y madurez del vino, permiten encubados cortos. Para respetar la fruta, bazuqueo manual y leve prensado. Extraer solo taninos muy maduros y mucha fruta. Iniciamos la maloláctica en depósito, para terminarla luego en barrica. Para respetar toda la fruta y suavidad, criamos en barricas de 500L y demi muid de 600L.

### Notas de cata

Color violáceo, con alta capa. Notas de violeta, lilas, pimienta negra, Frutos negros y azules, mineral, tiza, xisto y pizarras. Boca equilibrada y muy amplia, fresco, goloso, con fruta potente y directa. Elegante, taninos muy finos, suaves y dulces, 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** Hush 2017

**Productor** Xose Lois Sebio

**Zona y D.O.** Gomariz , Sin D.O.

**Zona** Gomariz

**Año** 2017

**Tipo de suelo** Arcillas con xisto

**Viñas** Mezcla de viñas

**Edad cepas** 70-100 años

**Variedades** Mezcla muy amplia de variedades autóctonas

**Densidad plantación** 1.25 x 1.25

**Poda y conducción** Vaso; estaca

**Altitud** 180-350 m

**Vendimia** 4<sup>a</sup> semana agosto. Vendimia manual

**Fermentación** Depósitos abiertos de inox.

**Maloláctica** Inicio depósito, final barricas

**Crianza** 14 meses en barricas de 500L y demi muid de 600L, nuevos y 2 vinos.

**Embotellado** 10/6/2019

**Grado Alcohólico** 14.7 % vol.

**Acidez Total en tartárico** 5,2 g/l

**Acidez Volátil** 0.7g/l

**pH** 3.5

**Azucares Red.** 1.7 g/l

**Sulfuroso Libre** 25

**Sulfuroso total** 56

**Producción** 1312 botellas de 750 ml

**Cajas** 6 botellas tumbadas

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