

ALBARIÑO



Viño de encostas O Con 2018

O Con es el resultado de unas cepas viejas de Albariño de la zona de Aios, en Sanxenxo. Las uvas provienen de una parcela de viña vieja en ladera, con suelos de xistos, encima de una antigua mina de wolframio. Viticultura tradicional y brisa marina.

La frescura, profundidad y carnosidad de las cepas viejas nos posibilita un vino profundo, elegante y sávido. Su cultivo pegado a la costa sobre xistos, supone una menor producción, pero aporta más personalidad e intensidad aromática. Mineralidad y frutalidad a partes iguales. Su personalidad lo hace diferente.

Esta añada de fríos invernales y pocas lluvias en primavera, favorecieron la brotación y adelantaron el ciclo. El verano cálido, junto a un septiembre soleado y caluroso, nos llevaron a una vendimia perfecta.

Imagen

O Con es una gran roca marina próxima a la costa. Es lo que se refleja en la ilustración. Está situada cerca de las viñas. **O CON** es un vino marino. La combinación de la profundidad del xisto, la brisa marina y el sol de las Rías Baixas.

Vinificación

Año de frío invernal, primavera y verano casi sin lluvia y madurez fenológica óptima. Un equilibrio madurez-frescura muy alto, va a permitir conservar y disfrutar de los vinos mucho mas tiempo. Vendimia sana y óptima.

Inicio de fermentación en inox a muy baja temperatura. A continuación, llenamos las barricas. Fermentación en barricas de varias capacidades, a baja temperatura. Fermentaciones muy lentas para respetar toda la fruta y personalidad. Crianza larga para integrar la acidez y mejorar la entrada en boca.

Notas de cata

Aromas de alta intensidad en nariz. Notas de flores, cítricos y fruta fresca, recuerdo minerales. Notas de humo y crema Boca densa, equilibrada y muy fresca. Mineral, profunda, frutal, muy sávida y directa. Final muy largo, fino e intenso. Vino con carácter, personalidad y que mejorará con botella.

Información técnica

Producto O Con 2018

Productor Xosé Lois Sebio

Zona y D.O. Aíos, Sanxenxo. Sin D.O.

Año 2018

Tipo de suelo Xistos

Viñas Sobre mina

Edad cepas 70 años

Variedades Albariño

Densidad plantación 1000-2000 p/Ha.

Poda y conducción vara; Parra

Altitud 50-100m

Vendimia 25-26 septiembre. Vendimia manual

Elaboración Fermentación en barrica a muy baja temperatura y crianza sobre lías

Fermentación En barricas de 500-700 L nuevas y 2 vinos

Maloláctica No

Crianza 11 meses barricas de 500 -700L nuevas y 2 vinos

Embotellado Viernes 12/07/2018 (día flor)

Grado Alcohólico 13.6 % vol.

Azucares Red. 2,5 g/l

Acidez Total en tartárico 7.4 g/l

Acido Málico 2.5g/l

Acidez Volátil 0.5g/l

pH 3.3

Sulfuroso Libre 30

Sulfuroso total 101

Producción 3276 botellas de 750 ml/ 15 botellas de 1500ml

Cajas 6 botellas tumbadas

Información y fotos en www.xlsebio.es