

# SALVAXE

VIÑO DE ENCOSTAS  
XOSE  
LOIS SEBIO

## Viño de encostas Salvaxe 2018

**Salvaxe** es el resultado de unas cepas muy viejas de Lado, Treixadura, Albariño, Godello y otras, de viñas viejas de Gomariz. Viejos viñedos que posibilitan el nacimiento de un proyecto diferenciador. Viticultura tradicional y cultivo ecológico y biodinámico. Junto a trabajos de permacultura inspirados en Fukuoka.

La extraordinaria profundidad y carnosidad de las cepas viejas nos reveló un vino diferente, concentrado y sávido. Su forma de cultivo, supone una menor producción, pero aporta más volumen e intensidad frutal. Mineralidad y frutalidad a partes iguales. Sumado a la concentración y finura lo hacen diferente.

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 sequía, provocaron una vendimia muy temprana, el 23 de agosto.

### Imagen

Es una ilustración que refleja el zarpazo de una fiera salvaje que no fué domesticada.

**Salvaxe** es un vino puro en el campo y bodega. Sin manipulación, ni intervención. Dosis mínimas de sulfitos y un leve filtrado. Es el concepto de “atrapar” unas cepas que vegetan libres en botella. Esto nos ha llevado unos años, hasta plasmarlo en este vino.

### Vinificación

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, sávido y concentrado. Vendimia sana y óptima.

Fermentación en inox a muy baja temperatura con parte de los hollejos, durante los primeros días. A continuación, prensamos y llenamos las barricas. Fermentación en barricas de 500L a baja temperatura. Fermentaciones muy lentas para respetar toda la fruta y personalidad.

### Notas de cata

Aromas de alta intensidad en nariz. Notas de flores, especias y fruta madura, recuerdos minerales. Boca equilibrada y amplia, fresco, con fruta muy potente y directa, elegante y carnoso. Final goloso, muy largo e intenso. Vino con carácter y único que mejorará con botella.

## Información técnica

**Producto:** Salvaxe 2018

**Productor:** Xose Lois Sebio

**Zona y D.O.:** Gomariz , Ribeiro

**Año:** 2018

**Tipo de suelo:** Arcillas y xistos

**Viñas:** Mezcla de parcelas.

**Edad cepas:** 70-100 años

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

**Densidad plantación:** 4000-7000 p/Ha.

**Poda y conducción:** Guyot y pulgar; empalizada y estaca

**Altitud:** 180-250 m

**Vendimia:** 16/09/18. Vendimia manual

**Elaboración:** Fermentación en inox a muy baja temperatura con parte de los hollejos durante unos días. Después prensado y llenado de barricas.

**Fermentación:** Inox hasta 1040 resto en barricas de 500L

**Maloláctica:** No

**Crianza:** 10 meses en barricas de 500L nuevas y usadas 1-3 vinos.

**Embotellado:** Septiembre 2019

**Grado Alcohólico:** 13.9 % vol.

**Acidez Total en tartárico:** 6,5 g/l

**Acidez Volátil:** 0.4g/l

**pH:** 3.2

**Azucres Red.** 3.2 g/l

**Sulfuroso Libre:** 25

**Sulfuroso total:** 135

**Producción:** 2818 botellas de 750 ml + 10 botellas de 1500ml

**Cajas:** 6 botellas tumbadas

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