



## Viño de encostas Más alá 2018

**Más alá** es el vino de unas uvas de Godello de la zona de A Falcoeira y Bibeí en O Bolo. Una zona alta en ladera de alta pendiente.

La extraordinaria frescura y profundidad que proporcionan estas cepas en altura nos aportan un vino diferente, fluido, elegante y sávido. La altitud supone una mayor frescura y acidez. La fermentación y crianza en bodega, aporta más volumen, dulzor y complejidad. Gran intensidad aromática, mineralidad y frutalidad sobre un fondo cremoso. Su concentración, frescura y finura y su carácter con personalidad, lo hacen 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 sana. Las noches frías mantuvieron la acidez que aportó la frescura y equilibrio.

### Imagen

Es una ilustración de las montañas de donde salen las uvas de este vino. **Más alá** es el vino de ladera en altura, un escalador que sube a vendimiar sus cepas a lo alto de la montaña. El reflejo del duro trabajo para conseguir esta uva.

### Vinificación

Año de frío invernal, primavera cálida y seca, verano de calor con sequía. Buena madurez fenológica en una vendimia a mediados de septiembre. El equilibrio madurez-frescura se consiguió con las noches frías antes vendimia. Lo que permitió conservar la acidez y disfrutar de los vinos durante años. 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. Floral, un punto especiado, fruta fresca y recuerdos minerales. Boca equilibrada, muy amplia, fresca, con fruta muy potente y directa. Elegante y muy carnoso. Final goloso, muy largo y envolvente. Vino con carácter que mejorará en botella.

## **Información técnica**

**Producto** Más alá 2018

**Productor** Xose Lois Sebio

**Zona y D.O.** A Falcoeira y Bibeí en O Bolo. Sin D.O.

**Año** 2018

**Tipo de suelo** Arenas graníticas, poco descompuestas, Xabre.

**Viñas** Mezcla de viñas de la zona.

**Edad cepas** 40-90

**Variedades** Godello

**Densidad plantación** 4000 p/Ha.

**Poda y conducción** cordón; empalizada

**Altitud** 600-650 m

**Vendimia** 20/09/18 Vendimia manual

**Elaboración** Fermentación en barrica, a muy baja temperatura con sus lías

**Fermentación** En barricas de 700 y 500L de 1-3 vinos

**Maloláctica** No

**Crianza** 10 meses barricas de 700 y 500L de 1-3 vinos

**Embotellado** Septiembre 2019

**Grado Alcohólico** 13.90 % vol.

**Azucres Red.** 3.5 g/l

**Acidez Total en tartárico** 6,3 g/l

**Acido Málico** 2.5 g/l

**Acidez Volátil** 0.4 g/l

**pH** 3.2

**Sulfuroso Libre** 25

**Sulfuroso total** 140

**Producción** 2550 botellas de 750 ml + 10 botellas mágnun

**Cajas** 6 botellas tumbadas

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