



Viño de encostas Heaven and Hell 2018

Heaven and Hell es un vino de Albariño, Treixadura y Godello mezcla de cepas viejas. Viejos viñedos que dan origen a este vino. Este vino proviene de parte de las cepas viejas de la viña O Forcadal.

Es la combinación de la profundidad, elegancia y concentración de las viñas viejas de Gomariz. La complejidad, frescura, el nervio e intensidad aromática lo aporta el Albariño. La boca golosa, redonda, intensa, elegante, original de las uvas de Godello y los suelos de arcilla de Gomariz. La estructura de la Treixadura y los xistos 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. 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 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 lo etéreo, el placer 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 caluroso de noches frías, nos dejó el equilibrio dulzor-frescura, muy bueno. Año de vino maduro, sávido 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 2018

Productor: Xose Lois Sebio

Año: 2018

Zona y D.O.: Parcelas de Gomariz. Sin D.O.

Tipo de suelo: Arcillas y xistos.

Viñas: O Forcadal

Edad cepas: 110 años.

Variedades: Treixadura, albariño y godello, otras.

Densidad plantación: 5000-7000 p/Ha.

Poda y conducción: Pulgares, vara; espaldera.

Altitud: 200 m

Vendimia: 3ª semana Septiembre. Vendimia manual.

Elaboración: Maceración de 72h con las pieles, prensado, fermentación 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 13/9/2019 (día flor)

Grado Alcohólico: 13.7 % vol.

Azucres Red. 2.7 g/l

Acidez Total en tartárico: 6.3 g/l

Acidez Volátil: 0.4g/l

pH: 3.2

Sulfuroso Libre: 20mg/l

Total: 160 mg/l

Producción: 1362 botellas de 750 ml + 5 botellas de 1500ml.

Cajas: 6 botellas tumbadas

Información y fotos en: www.xlsebio.es