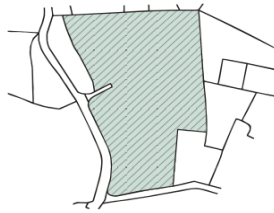


AS VIÑAS



XOSE
LOIS SEBIO
PROPIETARIO - ENÓLOGO - VITICULTOR

Viño de familia AS Viñas 2019

As Viñas 2019 es un vino de Albariño, Treixadura y otras. Viejos viñedos comprados a lo largo de estos años en el pueblo de Gomariz. Este vino proviene de las cepas centenarias de *As viñas*. Un vino parcelario, es decir de una única parcela plantada en 1926 con una amplia mezcla de variedades y reinjertada en parte en 2010, eliminando la torrontés. En la actualidad la Treixadura y el Albariño, son el 90% de la superficie.

Es la definición de un gran vino de guarda, profundo, estructurado, sávido y elegante. El nervio y la intensidad aromática lo aporta el Albariño. La estructura y elegancia, la Treixadura. La originalidad, las uvas minoritarias. La inédita textura en boca es de los suelos de arcilla de Gomariz. La estructura de los *xistos* de Gomariz resaltan las notas minerales, fundidas junto a una gran acidez que alarga el vino en boca. Vino con finura, elegancia, intensidad y complejidad.

Esta añada, sin fríos invernales y pocas lluvias en primavera, favorecieron la brotación y adelantaron el ciclo vitícola. Con una primavera seca y muy cálida, hasta que en la primera quincena de junio nos sacudió con un gran temporal y problemas de mildiu en floración. Siguió un verano más fresco, con lluvias antes de vendimiar y un septiembre soleado, de noches frías.

Imagen

Es el mapa parcelario de Gomariz, donde se ven parte de las parcelas que conforman el pago de *As viñas*. Es la definición del origen, de sus parcelas históricas y *Crus* excepcionales.

Vinificación

Este año de poco frío invernal, primavera cálida, verano caluroso de noches frías, nos aportó un equilibrio dulzor-frescura, muy bueno. Año de vino longevo, sávido y elegante. Fermentación en demi-muid nuevos por parcelas, que se mezclaron un año antes de embotellar.

Notas de cata

Aromas de alta intensidad en nariz. Notas de flores, frutas, bollería, especias, recuerdo minerales.

Boca equilibrada, con textura, fresca, directa, elegante. Final muy largo e intenso. Vino con carácter y único que mejora en botella.

Información técnica

Producto: As Viñas 2019

Productor: Xose Lois Sebio

Año: 2019

Zona y D.O.: Parcelario propio que da nombre al pago de As Viñas de Gomariz. Sin D.O.

Tipo de suelo: Arcillas y xistos.

Viñas: As Viñas.

Edad cepas: 93 años.

Variedades: Treixadura, Albariño, otras.

Densidad plantación: 7000 p/Ha.

Poda y conducción: Pulgares, vara; espaldera.

Altitud: 220 m

Vendimia: 3ª semana septiembre. Vendimia manual.

Elaboración: Prensado de uva entera, desfogado, fermentación y su crianza en demi muid.

Fermentación: Demi-muid de 600L nuevo.

Maloláctica: No

Crianza: 12 meses en demi-muid nuevos. Un año en deposito, hasta su embotellado.

Embotellado: Martes 29/06/2021 (día flor)

Grado Alcohólico: 13.6 % vol.

Azucres Red: 2,9 g/l

Acidez Total en tartárico: 6,6 g/l

Acidez Volátil: 0.5g/l

pH: 3.1

Sulfuroso Libre: 30mg/l

Total: 160 mg/l

Producción: 1500 botellas de 750 ml + 10 botellas de 1500ml.

Caja: 6 botellas tumbadas

Información y fotos en: www.xlsebio.es