

XOSE LOIS SEBIO

VIÑOS DE ENCOSTAS

Heaven and Hell

es un vino de Albariño, Treixadura y Godello mezcla de cepas viejas. Viejos viñedos que dan origen a este vino, fruto del contraste de varias parcelas. Este vino sería el “vino de vila” (pueblo), mezcla de parcelas del mismo pueblo.

Es la combinación de la profundidad, elegancia y concentración de las viñas viejas de Gomariz. La complejidad, frescura, nervio e intensidad aromática lo aportan los suelos de Xabre. La boca golosa, redonda, intensa, elegante y original de los suelos de arcilla 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. Las viñas altas, se salvaron de las heladas de abril. El verano cálido y de extrema sequía provocaron una vendimia muy temprana, el 25 de agosto.

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 las viñas en altura 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 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.

XOSE LOIS SEBIO

VIÑOS DE ENCOSTAS



NOTAS DE CATA Heaven and Hell 2017

Nota 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.

Producto	Heaven and Hell 2017
Productor	Xose Lois Sebío
Año / Zona / D.O.	2017 / Mezcla Varias parcelas de Gomariz / Sin D.O.
Tipo de suelo	Arenas graníticas, arcillas y xistos.
Viñas / Edad cepas	Mezcla de viñas. 40-110 años
Varietades	Treixadura, Albariño, Godello y otras.
Densidad plantación	5000-7000 p/Ha
Poda y conducción	Pulgares; vara; vaso y espaldera
Altitud	150-250 m
Vendimia	4 ^a semana Agosto. Vendimia manual
Elaboración	Mezcla de mostos de distintas parcelas 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 31/08/2018 (día flor)
Grado Alcohólico	13.3 % vol.
Azucres Red	2.5 g/l
Acidez Total en tartárico	5.2 g/l
Acidez Volátil	0.4g/l
pH	3.3
Sulfuroso Libre y total	21 mg/l. 120 mg/l
Producción	2564 botellas de 750 ml. + 50 botellas de 1500ml.
Cajas	6 botellas tumbadas

+ Info

www.xlsebio.es