

O Con

Es el resultado de unas cepas viejas de Albariño de la zona de Aios, en Sanxenxo. Las uvas provienen de una parcela de viña vieja en ladera, con suelos de xistos, encima de una antigua mina de wolframio. Viticultura tradicional y brisa marina.

La frescura, profundidad y carnosidad de las cepas viejas nos posibilita un vino profundo, elegante y sávido. Su cultivo pegado a la costa sobre xistos, supone una menor producción, pero aporta más personalidad e intensidad aromática. Mineralidad y frutalidad a partes iguales. Su personalidad lo hace diferente.

Esta añada de fríos invernales y pocas lluvias en primavera, favorecieron la brotación y adelantaron el ciclo. El verano cálido y de extrema sequía, provocaron una vendimia muy temprana, a finales de agosto.

Imagen

O Con es una gran roca marina próxima a la costa. Es lo que se refleja en la ilustración. Está situada cerca de las viñas. O CON es un vino marino. La combinación de la profundidad del xisto, la brisa marina y el sol de las Rías Baixas

Vinificación

Año de frío invernal, primavera y verano de poca lluvia y madurez fenológica óptima. Un equilibrio madurez-frescura con la madurez más alta de los últimos años, va a permitir conservar y disfrutar de los vinos mucho más tiempo. 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.



XOSE LOIS SEBIO

VIÑOS DE ENCOSTAS



NOTAS DE CATA O Con 2017

Aromas de alta intensidad en nariz. Notas de flores, cítricos y fruta fresca, recuerdo minerales. Boca equilibrada y muy fresca. Mineral, profunda, frutal, muy sávida y directa. Final muy largo, fino e intenso. Vino con carácter, personalidad y que mejorará con botella.

Producto	O Con 2017
Productor	Xose Lois Sebío
Año / Zona / D.O.	2017 / Aios, Sanxenxo / Sin D.O.
Tipo de suelo	Xistos.
Viñas / Edad cepas	Sobre mina / 70 años.
Variedades	Albariño.
Densidad plantación	1000-2000 p/Ha.
Poda y conducción	Vara; parra.
Altitud	50 - 100 metros.
Vendimia	25-26 de Agosto. Vendimia manual.
Elaboración	Fermentación en barrica a muy baja temperatura con sus lías.
Maloláctica	No.
Crianza	11 meses en barricas de 500L de 2-3 vinos.
Embotellado	Miércoles 31/07/2018 (día fruta).
Grado Alcohólico	13.2 % vol.
Azúcares Red	3.4 g/l
Acidez total en tartárico	7.5 g/l
Acidez volátil	0.5 g/l
Ácido Málico	2.8 g/l
pH	3.2
Sulfuroso Libre	35
Sulfuroso Total	120
Producción / Cajas	1220 botellas de 750 ml / 6 botellas tumbadas

+ Info

www.xlsebio.es