

XOSE LOIS SEBIO

VIÑOS DE ENCOSTAS

Salvaxe

Es el resultado de unas cepas muy viejas de Lado, Treixadura, Albariño, Godello y otras, de viñas viejas de Gomariz. Viejos viñedos que posibilitan el nacimiento de un proyecto diferenciador. Viticultura tradicional y cultivo ecológico y biodinámico. Junto a trabajos de permacultura inspirados en Fukuoka.

La extraordinaria profundidad y carnosidad de las cepas viejas nos reveló un vino diferente, concentrado y sávido. Su forma de cultivo, supone una menor producción, pero aporta más volumen e intensidad frutal. Mineralidad y frutalidad a partes iguales. Sumado a la concentración y finura lo hacen diferente.

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 23 de agosto.

Imagen

Es una ilustración que refleja el zarpazo de una fiera salvaje que no fué domesticada. Salvaxe es un vino puro en el campo y bodega. Sin manipulación, ni intervención. Dosis mínimas de sulfitos y un leve filtrado. Es el concepto de “atrapar” unas cepas que vegetan libres en botella. Esto nos ha llevado unos años, hasta plasmarlo en este vino.



Vinificación

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.

Fermentación en inox a muy baja temperatura con parte de los hollejos, hasta 1060 de densidad. A continuación prensamos y llenamos las barricas. Fermentación en barricas de 500L a baja temperatura. Fermentaciones muy lentas para respetar toda la fruta y personalidad.

XOSE LOIS SEBIO

VIÑOS DE ENCOSTAS



NOTAS DE CATA Salvaxe 2017

Aromas de alta intensidad en nariz. Notas de flores, especias y fruta madura, recuerdos minerales. Boca equilibrada y amplia, fresco, con fruta muy potente y directa, elegante y carnoso. Final goloso, muy largo e intenso. Vino con carácter y único que mejorará con botella.

Producto	Salvaxe 2017
Productor	Xose Lois Sebío
Año / Zona / D.O.	2017 / Gomariz / Ribeiro
Tipo de suelo	Arcillas y xistos.
Viñas / Edad cepas	Mezcla de viñas / 70 - 100 años.
Variedades	Lado, Treixadura, Albariño, Godello y otras.
Densidad plantación	4000 - 7000 p/Ha.
Poda y conducción	Guyot y pulgar; empalizada y estaca.
Altitud	180 - 250 metros.
Vendimia	23 de Agosto. Vendimia manual.
Elaboración	Fermentación en inox a muy baja temperatura con parte de los hollejos hasta una densidad de 1060. Después prensado y llenado de barricas.
Fermentación	Inox hasta 1040 resto en barricas 500L.
Maloláctica	No.
Crianza	10 meses en barricas de 500 litros de 3 vinos
Embotellado	3/07/2018 (día flor).
Grado Alcohólico	13.1 % vol.
Azúcares Red	3.5 g/l
Acidez total en tartárico	5.2 g/l
Acidez volátil	0.4 g/l
pH	3.3 g/l
Sulfuroso Libre	32
Sulfuroso Total	130
Producción / Cajas	2000 botellas de 750 ml + 100 botellas de 1500ml / 6 botellas tumbadas

+ Info

www.xlsebio.es