

Súper Héroe

Es el vino fruto de las uvas de cepas viejas. Una representación del potencial de estas viñas. Estos viñedos son únicos debido a las fuertes pendientes y sus paredes de piedra. Estas fincas de difícil cultivo, hacen que sus uvas, sean las ultimas en recogerse. La elaboración en conjunto, de estas viejas parcelas, nos depara un vino diferente, de taninos finos, menos concentrado, más accesible, maduro, y de gran intensidad frutal. Un primer paso para iniciarse en el Top del Ribeiro. Su madurez, sapidez, profundidad y diferenciación lo hacen distinto a los vinos que hay hoy en día.

Esta añada de fríos invernales y lluvias en primavera favorecieron los ataques de hongos, mermando la producción. El verano seco y caluroso, de noches frías mantuvieron unos niveles de acidez medios, con maduraciones fenólicas tardías. Una vendimia, precipitada por la lluvia, y que costó madurar. Una añada, que dará vinos golosos y comerciales con futuro.



Imagen

Es una ilustración que refleja al Super Héroe que nos viene a ayudar a combatir contra los vinos clónicos. Super Héroe es además la lucha del bien contra el mal, lo diferente contra lo globalizado. Lo personal contra lo impersonal, lo distinto contra lo común y vulgar. El primer paso para conocer viños de encostas y una clara muestra de lo que hacemos.

Vinificación

Año de frío invernal, primavera lluviosa y verano de poca lluvia y madurez fenológica tardía. Una vendimia de acideces más bajas, que lo que es habitual, nos dará vinos más golosos y fácilmente bebibles. Vendimia sana y óptima.

Vinificación en depósitos abiertos de 1500L. Maceración prefermentativa en frío durante una semana y fermentación a baja temperatura. Encubados cortos para respetar fruta, bazuqueo manual y leve prensado en una prensa manual de husillo. Extracción solo de los taninos más dulces, maduros y mucha fruta. Iniciamos la maloláctica en depósito, para terminarla luego en bodega.

XOSE LOIS SEBIO

VIÑOS DE ENCOSTAS



NOTAS DE CATA Súper Héroe 2016

Color cereza violáceo, con capa media. Notas de violeta, lilas, moras, grosella, monte bajo. Pimienta negra, botánicos, recuerdos minerales de xisto y pizarras. Boca equilibrada y muy amplia. Mucha fruta y directa, elegante y profunda. Taninos finos que acompañan la amplia boca, algo que solo se consigue de las cepas muy viejas. Final muy largo e intenso. Vino con carácter y único que mejorará con botella.

Producto	Súper Héroe 2016
Productor	Xose Lois Sebio
Año / Zona / D.O.	2016 / Gomariz / Ribeiro
Tipo de suelo	Arcillas con xistos.
Viñas / Edad cepas	Mezcla de viñas / 50 - 70 años.
Variedades	Mezcla muy amplia de variedades autóctonas.
Densidad plantación	1.25 x 1.25
Poda y conducción	Vaso; estaca.
Altitud	150 - 350 metros.
Vendimia	3ª semana Septiembre. Vendimia manual.
Fermentación	Depósitos abiertos de inox.
Maloláctica	Inicio depósito, final barricas.
Crianza	14 meses en barricas de 500L de 3-4 vinos tintos.
Embotellado	11/07/2018
Grado Alcohólico	13.5 % vol.
Acidez total en tartárico	5.4 g/l
Acidez volátil	0.5 g/l
pH	3.5
Azúcares Red.	0.3 g/l
Sulfuroso Libre	29
Sulfuroso Total	51
Producción / Cajas	4400 botellas de 750 ml + 200 botellas Magnum / 6 botellas tumbadas

+ Info

www.xlsebio.es