

XOISE LOIS SEBIO

VIÑOS DE ENCOSTAS

Hush

Hush es el fruto de las uvas de unas cepas muy viejas. Estas fincas de difícil cultivo, proporcionan uvas de una profundidad y elegancia increíble. Potencia, en guante de seda. Elegancia, suavidad e intensidad frutal. Una línea más Rhône, en el Hermitage del Ribeiro. Su carnosidad y frutalidad lo hacen diferente, de los vinos elaborados hoy, en día en Galicia. Debido a la excepcionalidad de este vino. Desde 2009, solo han salido a la calle, tres añadas. Los vinos de las añadas 2009, 2010 y 2015. Solo saldrá en las grandes añadas.

Esta añada de fríos invernales. Pocas lluvias en primavera, favorecieron la floración y adelantaron el ciclo. El verano seco y caluroso, de noches muy frías. Mantuvieron unos niveles de acidez muy altos, con maduraciones fenólicas óptimas. Vendimia soleada durante varias semanas, para elegir el día óptimo. Una añada que nos proporcionó, las bases para elaborar este vino de ensueño.

Imagen

Es una ilustración que refleja las gotas de vino/sangre que vertieron a lo largo de los años estas cepas, con multitud de cortes y heridas del tiempo que llevan en Silencio. Además es un tributo a un grupo mítico del hard rock, como es Deep Purple. Que me acompañó y marcó en mi juventud. Hush es además, el Silencio, con el

que se ha llevado todo el proyecto. Durante todos estos años, hasta plasmarse en este vino.



Vinificación

Los taninos de seda y madurez del vino, permiten encubados cortos. Para respetar la fruta, bazuqueo manual y leve prensado en una prensa manual de husillo. Extraer solo taninos muy maduros y mucha fruta. Iniciamos la maloláctica en depósito, para terminarla luego en barrica. Para respetar toda la fruta y suavidad, criamos en barricas de 500L.

XOSE
LOIS **SEBIO**

VIÑOS DE ENCOSTAS



FICHA TÉCNICA

HUSH

2015

Viño de Encostas

Productor Xose Lois Sebío

Zona y D.O. Gomariz, Ribeiro

Zona Gomariz

Año 2015

Tipo de suelo Arcillas con xisto

Viñas Mezcla de viñas

Edad cepas 70-90 años

Varietades Mezcla muy amplia de variedades autóctonas

Densidad plantación 1.25 x 1.25

Poda y conducción Vaso; estaca

Altitud 180-350 m

Vendimia 3ª semana octubre. Vendimia manual

Fermentación Depósitos abiertos de inox.

Maloláctica Inicio depósito, final barricas

Crianza 14 meses en barricas de 500L de 1 vino blanco

Embotellado Diciembre de 2016

Grado Alcohólico 14.3 % vol.

Acidez Total en tartárico 6.1 g/l

Acidez Volátil 0.4g/l

pH 3.3

Azucres Red. 1.6 g/l

Sulfuroso Libre 29

Sulfuroso total 73

Producción 1350 botellas de 750 ml

Cajas 6 botellas tumbadas

Información y fotos en www.xlsebio.es

NOTA DE CATA: Color violáceo, con alta capa. Notas de violeta, lilas, pimienta negra, Frutos negros y azules, mineral, tiza, xisto y pizarras. Boca equilibrada y muy amplia, fresco, goloso, con fruta potente y directa. Elegante, taninos muy finos, suaves y dulces, algo que solo se consigue de las cepas muy viejas. Final muy largo e intenso. Vino con carácter y único que mejorará con botella.