

# XOISE LOIS SEBIO

VIÑOS DE ENCOSTAS

## O Con

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 de los vinos de hoy en día en Galicia.

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 optimas. Vendimia soleada durante varias semanas, para elegir el día optimo. Una añada, que dará mucho que hablar en un futuro.

## Imagen

Es una ilustración que recrea O Con, que es la gran roca costera próxima a las viñas. O CON es un vino marino. La combinación de la profundidad del xisto, la brisa marina y el sol de las Rias Baixas.



## Vinificación

Este año casi perfecto, frío invernal, primavera y verano de poca lluvia y madurez fenológica óptima. Un equilibrio madurez-frescura, con lo pH más bajos de los últimos años. Que va a permitir conservar y disfrutar de los vinos muchos años. 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.



**Productor** Xose Lois Sebio

**Zona y D.O.** Aios, Sanxenxo. Sin D.O.

**Año** 2015

**Tipo de suelo** Xistos

**Viñas** Sobre a mina

**Edad cepas** 70 años

**Variedades** Albariño

**Densidad plantación** 1000-2000 p/Ha.

**Poda y conducción** vara; Parra

**Altitud** 50-100m

**Vendimia** 12-14 Septiembre. Vendimia manual

**Elaboración** Fermentación en barrica, a muy baja temperatura con sus lías

**Fermentación** En barricas de 600 y 228L de 2-3 vinos

**Maloláctica** No

**Crianza** 11 meses barricas de 600 y 228L de 2-3 vinos

**Embotellado** Miércoles 31/8/2016 ( día fruta)

**Grado Alcohólico** 13 % vol.

**Azucres Red.** 2.3 g/l

**Acidez Total en tartárico** 8.5 g/l

**Acido Málico** 2.8g/l

**Acidez Volátil** 0.4g/l

**pH** 3.04

**Sulfuroso Libre** 35

**Sulfuroso total** 93

**Producción** 1200 botellas de 750 ml

**Cajas** 6 botellas tumbadas

**Información y fotos en** [www.xlsebio.es](http://www.xlsebio.es)

**NOTA DE CATA:** 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.