



Sede e Fame 2019

Con Sede e Fame (“Sed y Hambre”) continuamos con nuestro tributo al santuario de la Orden de los Carismáticos de las Ermitas. En la fachada del santuario aparecen dos caras-, Sede y Fame. La sede y la fame representan la búsqueda de la felicidad espiritual. Nuestro vino da otro tipo de felicidad. O quizás no.



- **Tipo de vino:** Blanco
- **Zona de producción:** DO Valdeorras, Val do Bibei – As Ermitas
- **Cosecha:** 2019
- **Variedades de uva empleada:** Palomino
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75cl.
- **Crianza:** 24 meses en ánfora y bota

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 11,6%
- **Acidez volátil:** 0,45
- **Acidez total:** 6 g/l
- **SO₂ Libre/Total:** 20/60
- **pH:** 3,1

Características del viñedo

Cepas vellas de palomino de 4 pequeñas parcelas en el paraje As Ermitas.

La uva palomino es una variedad que históricamente se ha cultivado en la zona y que se ha adaptado a la perfección en suelos de arena de granito y esquistos de cuarzo.

Viñedo en bancales de piedra de primeros del siglo XX a 750 m. de altitud, orientación sur/este. Las cepas están entre otras de mencía, garnacha, godello, merenzao, doña blanca...lo que se conoce en la zona como “mesturado”.

El suelo es arena de granito descompuesto y esquistos de cuarzo, pobre y poco profundo.

Se realiza una viticultura sostenible.

Características de elaboración

Prensado manual de los racimos enteros

Fermentación espontánea en ánfora de barro y bota

Crianza de 24 meses en estos formatos hasta su embotellado.

Datos de la cosecha

La añada 2019 en el Val do Bibei fue de brotación muy tardía para el palomino especialmente (última semana de abril) lo que provocó una maduración lenta y tardía, caracterizada por un verano seco, con bajas producciones. Año frío marcado por una buena acidez y salinidad.

Vendimia la última semana de septiembre, es el último blanco que se vendimia en Val do Bibei.

Notas de cata

Color amarillo pajizo brillante.

Presenta una nariz sutil y austera, punzante con toque yodado, notas balsámicos y roca húmeda.

En boca es afilado con buena acidez. Se une verticalidad y tensión, y la mineralidad salina del suelo le otorga personalidad y carácter al vino.