

Sede e Fame 2020

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:** 2020
- **Variedades de uva empleada:** Palomino
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Producción y formatos:** 1.200 bot. 75cl. y 50 bot. 1,5l.
- **Fecha de embotellado:** julio 2023
- **Crianza:** 24 meses en ánfora y bota

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 12%
- **Acidez volátil:** 0,55
- **Acidez total:** 6 g/l
- **SO₂ Libre/Total:** 22/80
- **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 mencia, 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 2020 en el Val do Bibei fue de influencia atlántica y carácter continental. Añada de brotación tardía que influyó en una maduración muy lenta, verano seco y caluroso hicieron que las vides se esforzaran para encontrar el agua y mostrarse. Vendimia primera semana de octubre, 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 balsámicas 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.

