



# APALAZ -SO<sub>2</sub>2014 (sin sulfitos)

(613 Uds. de 0,75 l y 20 Uds. de 1,5 l)

**RESULTADO DE ESTUDIO: ELABORACIÓN DE VINO DE ALTA GAMA SIN SULFITOS  
(Claves de su elaboración: sanidad, limpieza y control de todo el proceso hasta su embotellado)**

## FICHA TÉCNICA

**Variedades:** Tinto Fino (90%) y Merlot (10%). Se recogen 850 kg (765 kg de tinto fino y 85 kg de merlot). Todos ellos provenientes de las más de 10 hectáreas de viñedos familiares de 25 a más de 100 años de edad.

**Partes de racimo utilizado:** de tempranillo se utilizó el racimo entero con un 20 % del total sin despalillar y de merlot se utilizó el racimo entero despalillado.

**Suelos:** Predominan suelos pobres y sueltos con buen drenaje con estructuras arenosas, zonas limosas y arcillosas con margas de concreciones calcáreas.

**Añada:** Invierno frío y lluvioso con temperaturas y precipitaciones que se situaron en los valores medios registradas en la zona. Se produjo una brotación normal libre de heladas. Se llegó al verano con reservas hídricas en las raíces. En verano se produjeron las tan características alternancias térmicas entre el día y la noche de la zona, llegándose a recoger saltos térmicos de hasta 35 °C. El fruto llegó a su estado óptimo de recolección sano y libre de imprevistos meteorológicos como heladas o granizos.

**Vendimia:** Se realiza el 5 de octubre con luna creciente. Se vendimió y seleccionó a mano en cajas.

**Elaboración:** Encubado el 5 de octubre por gravedad con un cuidadoso despalillado y selección manual de las uvas. Encubado a bajas temperaturas produciéndose una maceración prefermentativa de 32 horas. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas. Se realizan de 3 bazuqueos manuales de 5 a 10 minutos durante la maceración de 25 días. Descubre el 31 de octubre aprovechando la luna creciente para el arranque de la fermentación maloláctica que se llevó a cabo en depósitos de inox. Finaliza la fermentación maloláctica el 14 de noviembre coincidiendo con la luna menguante, siendo trasladado a barricas para su crianza.

**Crianza:** superior a 6 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

**Embotellado:** 9 de junio de 2015 coincidiendo con la luna menguante.

**Datos analíticos:** Acidez: 4,9 g/l tartárico pH: 3,80 Grado alcohólico: 14,14 % vol.

**Sulfuroso Total:** menor de 1 mg/litro

**Producción:** 490 litros repartidos en 613 botellas de 0,75 litros y 20 botellas de 1,5 litros.

**Denominación de Origen:** Ribera del Duero.

## CATA-DESCRIPCIÓN

**Fase Visual:** Color cereza oscuro y brillante con una capa profunda y cubierta.

**Fase Olfativa:** Se trata del vino más sorprendente en nariz por las evoluciones que en él se producen. Con una intensidad aromática alta, una vez servido lo primero que aparecen son unos primeros recuerdos de cueros rusos y vegetales que tras una evolución del vino en la copa dan paso a gran variedad de frutos, donde destacan los aromas de frutales donde predominan las ciruelas negras y las cerezas, junto a notas de aromas a torrefacto y tinta china.

**Fase Gustativa:** vino de gran impacto inicial, es potente y carnoso, destacando una longitud sin igual. La estructura llena la boca con sensaciones con una potente tanicidad, acompañada por aromas a frutas rojas y negras. Retronasal con notas fruta compotada.

## CONSEJOS PARA SU DISFRUTE

Decantar la botella media hora antes de su disfrute.

La temperatura ideal de servicio es de 16 a 18 °C.