



APALAZ -SO₂ 2015 (sin sulfitos)

(1.400 Uds. de 0,75 l)

FICHA TÉCNICA

Varietades: Tinto Fino (85%) y Merlot (15%). Se recogen 1.750 kg (1.490 kg de tinto fino y 260 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 despallillar y de merlot se utilizó el racimo entero despallillado.

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

Vendimia: Se vendimió y seleccionó a mano el 11 de octubre en cajas de 7 a 13 kg.

Elaboración: Encubado el 11 de octubre por gravedad con un cuidadoso despallillado y selección manual de las uvas. Encubado a bajas temperaturas produciéndose una maceración prefermentativa de 35 horas. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas. Se realizan de 3 bazuqueos manuales de 8 a 10 minutos durante la maceración de 20 días. Descubre el 31 de octubre para el arranque de la fermentación maloláctica en depósitos de inox. Finaliza la fermentación maloláctica el 14 de noviembre es trasladado a barricas para su crianza.

Crianza: 14 meses repartidos; 8 meses en barricas de roble francés de 225 litros, 4 meses en tinajas de barro de volumen variable y 2 meses en depósito de inox. de 1.100 litros.

Embotellado: 10 de enero de 2017.

Sulfuroso Total: menor de 1 mg/litro

Producción: 1.050 litros repartidos en 1.400 botellas de 0,75 litros.

Denominación de Origen: Ribera del Duero.

CATA-DESCRIPCIÓN

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

Fase Olfativa: Muy 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 vegetales que tras una evolución del vino en la copa dan paso a gran variedad de frutos, donde destacan los aromas de frutas negras y rojas que dan paso a notas de aromas torrefactos y ciruelas negras.

Fase Gustativa: vino de gran impacto inicial, es potente y carnosos. 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.