



APALAZ *d'Flor* 2014

(1.400 Uds. de 0,75 l)

RESULTADO DEL ESTUDIO DE LA FRESCURA GUSTATIVA EN EL VINO (Claves de su elaboración: delicadeza y selección durante todo el proceso)

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 de 65% de partes superiores (hombros, despalillados), 35% partes inferiores despalilladas 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 de 10 a 13 kg.

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 30 horas. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas. Se realizan de 3 bazuques manuales de 4 a 5 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 barricas de roble francés. Finaliza la fermentación maloláctica el 14 de noviembre coincidiendo con la luna menguante, siendo trasegado a barricas para su crianza.

Crianza previa a su embotellado: 14 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

Embotellado: 15 de febrero de 2016 coincidiendo con la luna menguante.

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

Denominación de Origen: Ribera del Duero.

CATA-DESCRIPCIÓN

Fase Visual: Color rojo cereza con reflejos brillantes en la gama de los violáceos.

Fase Olfativa: Muy floral, con abundante fruta roja, sobre un fondo especiado y balsámico envuelto en ligeros y agradables tostados.

Fase Gustativa: Muy fresco en boca, amplio, estructurado, rico en recuerdos frutales, taninos muy pulidos y pleno en sabores frutales y especiados.

CONSEJOS PARA SU DISFRUTE

Abrir la botella si es posible 10 minutos antes. La temperatura ideal de servicio es de 16 a 18 °C, una vez servida en la copa solo queda disfrutar de su amable evolución.

