



APALAZ *3Cs d' Nuit* 2014

(1.400 Uds. de 0,75 l, de 3crianzas)

RESULTADO DEL ESTUDIO DE LA REDONDEZ GUSTATIVA EN EL VINO
(Claves de su elaboración: trabajar uva de altísima calidad con muy diferentes tipos de crianzas)

FICHA TÉCNICA

Varietades: Tinto Fino (95%) y Merlot (5%). Se recogen 1.750 kg (1.665 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 de 35 % de partes superiores (hombros sin despalillar), 65 % partes inferiores despalillado 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 40 horas. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas. Se realizan de 3 bazuqueos manuales de 5 a 8 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 previa a su embotellado: 14 meses repartidos; 6 meses en barricas de roble francés de 225 litros, 4 meses en tinajas de barro de volumen variable y 4 meses en depósito de inox. de 1.100 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 abundantes reflejos brillantes en la gama de los violáceos con una amplia capa.

Fase Olfativa: Fruta roja y negra, con recuerdos de monte bajo y ligeros tostados marcan a una nariz con una agradecida evolución.

Fase Gustativa: Untuoso, estructurado y envolvente, muy pleno en sabores. Taninos maduros y dulces. Sus taninos dulces y maduros y su cremosidad le convierten en un vino domado, redondo, amplio y sabroso.

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.

