



APALAZ *BLEND d' Autor* 2013

(2.908 Uds. de 0,75 l y 25 Uds. de 1,5 l)

RESULTADO DEL ESTUDIO DE SENSACIONES AROMÁTICAS Y TÉRMICAS EN VINO
(Claves de su elaboración: búsqueda del equilibrio entre una buena viveza y un volumen amable)

FICHA TÉCNICA

Varietades utilizadas: Tinto Fino (85%) y Merlot (15%). Se recogen 3.600 kg (3.060 kg de tinto fino y 540 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 45 % de partes superiores despalillado (hombros), 55 % 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 lluvioso y suave, con unas temperaturas mínimas que se situaron por encima de los valores medios, favoreciendo una brotación más temprana de lo habitual. En el final de la fría primavera se produjeron abundantes lluvias. En los meses de julio y agosto se registraron temperaturas medias superiores a los datos históricos dando lugar a un verano caluroso y seco. Se produjo un ligero retraso respecto a añadas anteriores. Se produjeron considerables saltos térmicos entre el día y la noche, típicos de la zona, ideales para una óptima concentración de polifenoles en el hollejo de la uva.

Vendimia: Se realiza el 12 de octubre con luna creciente. Se vendimió y seleccionó a mano en cajas de 7 kg.

Elaboración: Encubado el 12 de octubre por gravedad con un cuidadoso despalillado y selección manual de las uvas. Encubado a bajas temperaturas produciéndose una maceración prefermentativa de 48 horas. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas. Se realizan de 2 a 3 bazuqueos manuales de 5 a 10 minutos durante la maceración de 25 días. Descube el 04 de noviembre en el final de la luna nueva. La fermentación maloláctica que se llevó a cabo en depósitos de inox. y en barrica de roble francés. Finaliza la fermentación maloláctica el 17 de noviembre coincidiendo con la luna llena, siendo trasladado a barricas para su crianza.

Crianza: más de 14 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

Embotellado: 12 de febrero de 2015 coincidiendo con la luna menguante.

Producción: 2.218,5 litros repartidos en 2.908 botellas de 0,75 litros y 25 botellas de 1,5 litros.

Denominación de Origen: Ribera del Duero.

CATA-DESCRIPCIÓN

Fase Visual: color rojo cereza lleno de brillo, con ribetes picotas.

Fase Olfativa: se presenta fragante y perfumado, con abundantes notas de flores azules, regalices, con recuerdos de fruta roja y negra que abren el camino a notas balsámicas y minerales.

Fase Gustativa: Fresco, estructurado y amplio con una carga frutal intensa que nos envuelve con un tanino sutil domado. Final de boca fresco que se mantiene hasta su sabroso y frutoso final.

CONSEJOS PARA SU DISFRUTE

Abrir la botella si es posible media hora antes decantándola cuidadosamente para disfrutar de todo su potencial. La temperatura ideal de servicio es de 17 a 18 °C, una vez servida en la copa solo queda disfrutar de su seductora evolución.

