



APALAZ *d'Or* 2014

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

FICHA TÉCNICA

Varietades: Tinto Fino (85%) y Merlot (15%). Se recogen 1.865 kg (1.585 kg de tinto fino y 280 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 60 % de partes superiores despallado (hombros), 40 % partes inferiores despallado y de merlot se utilizó el racimo entero despallado.

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 en cajas de 7 kg.

Elaboración: Encubado por gravedad con un cuidadoso despallado y selección manual de las uvas. Encubado a bajas temperaturas produciéndose una maceración prefermentativa de 60 horas. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas. Se realizan 3 bazuqueos manuales de 7 a 10 minutos durante la maceración de 35 días. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barrica de roble francés. Finaliza la fermentación maloláctica se trasladó a las barricas para su crianza.

Crianza: superior a 18 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

Producción: 1.117,5 litros repartidos en 1.450 botellas de 0,75 litros y 20 botellas de 1,5 litros.

Denominación de Origen: Ribera del Duero.

CATA-DESCRIPCIÓN

Fase Visual: Limpio, brillante, de color rojo cereza picota con ribete cardenalicio vivo.

Fase Olfativa: Recuerdos florales envueltos por una fruta negra y roja en sazón. Presenta marcados aromas balsámicos con un fondo largo mineral y especiado con recuerdos torrefactos.

Fase Gustativa: En la boca es amable, amplio y elegante, con una estructura tánica equilibrada, estando los matices cremosos de las duelas perfectamente integrados. Es un vino complejo, largo, delicado, con una frescura que resalta una increíble expresividad en su final de boca. Retronasal cargada de matices aromáticos y sabores que nos recuerdan al toffe y a las guindas en licor.

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.

