



APALAZ *d'Oro* 2013

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

RESULTADO DEL ESTUDIO DE LA DELICADEZA AROMÁTICA Y TACTIL EN VINO
(Claves de su elaboración: trabajar en lo que siempre has deseado catar sin mirar su alto coste)

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 55 % de partes superiores despalillado (hombros), 45 % 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 11 de octubre con luna creciente. Se vendimió y seleccionó a mano en cajas de 7 kg.

Elaboración: Encubado el 11 de octubre por gravedad con un cuidadoso despalillado 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 33 días. Descube el 12 de noviembre aprovechando la luna creciente para el arranque de la fermentación maloláctica que se llevó a cabo 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: superior a 16 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

Embotellado: 19 de marzo de 2015 coincidiendo con el final de la luna menguante.

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.

