



APALAZ *Rosado criado sobre lías* 2016

(1.400 Uds. de 0,75 l)

FICHA TÉCNICA

Varietades: Tinto Fino (95%) y Merlot (5%). Se recogen 1.750 kg (1.670 kg de tinto fino y 80 kg de merlot). Todos ellos provenientes de las más de 10 hectáreas de viñedos familiares de 25 a 101 años de edad.

Partes de racimo utilizado: de tempranillo se utilizó de 55 % de partes superiores (hombros sin despalillar), 45 % partes inferiores sin despalillar 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.

Vendimia: Se vendimió y seleccionó a mano el 7 de octubre en cajas de 7 a 13 kg.

Elaboración: Encubado el 7 de octubre por gravedad con un cuidadoso despalillado y selección manual de las uvas. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas. Finaliza la fermentación alcohólica el 15 de octubre es trasladado a barricas para su crianza sobre lías durante 6 meses.

Crianza: más de 6 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

Embotellado: 10 de abril de 2017, embotellado con un pequeño aporte lías finas, limpias y elegantes a la botella para que siga aumentando el volumen y la sutileza del vino.

Datos analíticos: Acidez: 5,68 g/l tartárico / pH: 3,27 / Grado alcohólico: 13,77 % vol.

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

Denominación de Origen: Ribera del Duero.

CATA-DESCRIPCIÓN

Fase Visual: Atractivo rosa pálido con ligeros toques fucsia.

Fase Olfativa: Fresco e intenso destacan notas de frutas rojas de bosque, golosina y pomelo, con matices muy sutiles de flores blancas y cítricos.

Fase Gustativa: Equilibrado, fresco y afrutado. Es un vino largo en recorrido que en su conjunto está dulcificado debido a una crianza sobre unas lías finas bien integradas.

CONSEJOS PARA SU DISFRUTE

La temperatura ideal de servicio es de 10 a 12 °C, una vez servida en la copa solo queda disfrutar de su seductora evolución.

