



APALAZ 3Cs 2015

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

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 con cepas que en algunos casos llegan a superar los 100 años de edad.

Partes de racimo utilizado: de tempranillo se utilizó de 35 % de partes superiores (hombros sin despallillar), 65 % partes inferiores despallillado y de merlot se utilizó el racimo entero despallillado.

Suelos: Predominan suelos pobres y sueltos con buen drenaje con estructuras arenosas, zonas limosas y arcillosas con margas de concreciones calcáreas.

Añada: El invierno fue frío y seco, con una primavera muy cálida llegando en mayo a valores que superaron los 30 °C a los que se sumó una insolación muy elevada. El verano fue muy seco y cálido produciéndose las tan características alternancias térmicas entre el día y la noche de la zona, llegándose a recoger saltos térmicos de más de 30 °C. El fin del ciclo de la uva en las parcelas terminó con un mes de septiembre anormalmente fresco. El fruto llegó a su estado óptimo de recolección sano y libre de imprevistos meteorológicos como heladas o granizos.

Vendimia: Se realiza a primeros de octubre con luna creciente. Se vendimió y seleccionó a mano en cajas de 10 a 13 kg.

Elaboración: Encubado por gravedad con un cuidadoso despallillado 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 3 bazuqueos manuales de 5 a 10 minutos durante la maceración de 27 días. Descube aprovechando la luna creciente para el arranque de la fermentación maloláctica. Finalizada la fermentación maloláctica coincidiendo con la luna menguante se trasladó a barricas para su crianza.

Crianza previa a su embotellado: 24 meses repartidos; 12 meses en barricas de roble francés de 225 litros, 10 meses en tinajas de barro y 2 meses en depósito de inox. de 1.100 litros.

Embotellado: febrero de 2018 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 picota con abundantes reflejos brillantes y una amplia capa.

Fase Olfativa: Fruta roja y negra madura, con recuerdos balsámicos, aromas de sotobosque ensamblados a unos muy ligeros tostados que redondean a una nariz fresca y elegante con una más que agradecida evolución.

Fase Gustativa: Elegante, amplio, estructurado y envolvente, con sabores en plenitud. Con taninos redondos dulces, maduros y cremosos que le convierten en un vino muy domado, redondo, amplio y sabroso. Retronasal persistente marcada por notas primarias y terciarias, con un largo final de boca.

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.

