

# Aleph merlot-petit verdot 2014

guía intervinos 2019  
93  
Excelente

## GAMA: Aleph Prestige.

La gama Prestige de Aleph incluye vinos singulares, de alta calidad, caracterizados por su elegancia y su personalidad. La mayoría de ellos son vinos de larga guarda, a los que hay que dar tiempo para que exhiban sus cualidades en todo su esplendor. Se trata de vinos obtenidos a partir de los mostos flor de parcelas excepcionales en las que se realiza una rigurosa selección de los racimos. Cuando tienen crianza en madera, se realiza también una selección individualizada de las mejores barricas.

## FICHA OBJETIVA



### Origen:

Casas-Ibáñez, Albacete (España), en la comarca de La Manchuela. Acogido a DO Vino de la Tierra de Castilla.

### Suelo:

Suelos arcillo-calcáreos sobre roca madre calcárea.

### Viñedo:

Vino monoparcilar procedente de un viejo viñedo familiar de 2 Ha. situado a 720 metros de altitud.

### Variedad:

80% Merlot, 15% Petit verdot, 5% Bobal.

### Clima:

Continental, seco y con marcados contrastes térmicos a lo largo del año. Inviernos muy fríos y veranos calurosos con gran amplitud térmica que favorece la formación de la materia colorante de las uvas. La casi total ausencia de lluvias entre mayo y septiembre, y la gran cantidad de horas de sol durante la maduración reduce notablemente el riesgo de enfermedades criptogámicas.

### Añada:

El año 2014 en Manchuela fue extremadamente cálido, con precipitaciones por debajo de lo habitual, favoreciendo una maduración óptima y un impecable estado sanitario de la uva.

### Rendimiento:

20 Hl por Ha.

### Viticultura:

Agricultura tradicional de secano, sin regadío, con estiércol como abono y ausencia total de pulverizaciones agrotóxicas como herbicidas o plaguicidas.

### Fecha de vendimia:

Merlot a final de agosto, bobal a mitad de septiembre y petit verdot a principios de octubre.

### Vendimia:

Corte a mano a primeras horas del alba, traslado en cajas de 10 kg a bodega.

### Vinificación:

Vinificación por separado de las tres variedades con criomaceración de las uvas en cámara de frío a 3° C durante 18 horas. Encube de bayas enteras por gravedad y fermentación a temperatura controlada sin superar los 27° C. Remontajes diarios del volumen total de mosto. Trasiego en fin de fermentación del vino flor a barricas de roble francés para continuar su fermentación maloláctica a temperaturas no superiores a 22° C. Crianza extendida de 14 meses en roble.

### Número de botellas:

5.800 botellas de 75 cl.

### Parámetros analíticos:

- Alcohol (vol.): 13,8%.
- Acidez total: 5,7 g. ác. tartárico/L.
- PH: 3,5.

## FICHA SUBJETIVA

### Periodo óptimo de consumo:

Para disfrutar ya y hasta 2030.

### Potencial de guarda:

Su excelente acidez augura una buena evolución en botella durante al menos 15 años.

### Maridajes sugeridos:

Ideal para combinar con guisos de carne de caza y carnes rojas. Puede maridarse también con postres de chocolate negro.

### Temperatura de servicio:

16° -17° C.

### Notas del enólogo Francisco Bosco (junio 2018):

Nariz limpia y nítida que, a copa parada, se muestra dominada por

la fruta, entre la que destacan las ciruelas rojas y las grosellas, sobre un fondo complejo y atractivo que armoniza las notas ahumadas con un marcado carácter terroso y mineral (grafito, tierra húmeda). Con la aireación van apareciendo en la copa nuevos matices que acentúan la frutalidad (grosellas, moras), las notas especiadas (vainilla, pimienta) y el grafito. En boca presenta un ataque con nervio, juvenil todavía, con una excelente acidez que se abre sobre frutos silvestres como moras, grosellas y cerezas. La trama media es amplia, potente, con un final acidulado, fresco y frutal. En conjunto presenta una textura grasa y firme en todo su recorrido, con taninos largos y trabados en una soberbia estructura. Retrogusto largo, con una marcada persistencia sustentada por el complejo acidez-tanino, evocando de nuevo la grosella y el grafito y dejando la boca limpia, sin sequedad, con abundante salivación, en un paso sabroso y que incita a beber.

## EL VINO EN UN TWEET:

Un vino elegante, estructurado y profundo, construido sobre una merlot de altísima calidad, madura y telúrica, sin concesiones a ningún atisbo de notas pirazínicas. Deliciosamente original.

## ALEPH WINERY (<http://www.alephwinery.com>)

Aleph Winery se ubica en la pequeña aldea de Serradiel, cercana a Casas Ibáñez, en el corazón de La Manchuela. Allí elaboramos vinos de parcelas singulares que incluyen variedades autóctonas como Bobales y Rojas centenarios de pie franco, Mersegueras y Macabeos de viñas viejas y algunas plantaciones más recientes de variedades francesas como Merlot, Petit Verdot, Malbec y Chardonnay. Nuestra base es la viticultura biodinámica respetuosa con la tierra y las personas que la trabajan. Viticultura de muy bajos rendimientos sobre los que además realizamos una rigurosa selección de los racimos en el momento de la vendimia. Solo las mejores uvas entran en nuestros vinos. Materia prima excepcional con la menor intervención posible, como sulfitados mínimos o nulos durante pre y post fermentación, para preservar la microbiología y mundo enzimático original en cada elaboración, extrayendo así la mejor expresión de cada terroir y añada

Aleph simboliza nuestra infinita pasión por la tierra y por el vino proyectando la intención de emprender un camino sin límites, haciendo cada año mejores vinos para deleite de los que aprecian la singularidad y personalidad de nuestra selección de parcelas, de vinos singulares.