

Aleph Cuvée Galois 2016

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 procedente de un viejo viñedo familiar, 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:

La añada 2016 en Manchuela tuvo un invierno frío y húmedo, seguido de un verano muy seco y caluroso, favoreciendo una maduración óptima.

Rendimiento:

15 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 29 Agosto 2015; Bobal 12 Septiembre 2015; y Petit Verdot 6 de Octubre 2015.

Vendimia:

Vendimiado a mano a primera hora de la mañana y trasladado inmediatamente a la bodega.

Vinificación:

Reposo en cámara de frío a 10°C. Encubado por gravedad. Maceración pre fermentativa y fermentación alcohólica con temperatura regulada. Régimen de extracción suave y prolongado. Descube después de fin de fermentación en fase frutal. Fermentación maloláctica y crianza en roble francés durante 20 meses. Ensamblaje de una rigurosa selección de barricas de cada varietal con homogeneización en depósito de acero inoxidable. Filtrado ligero y embotellado inerte. Taponado con DIAM10.

Número de botellas:

3.438 botellas de 75 cl.

Parámetros analíticos:

- Alcohol (vol.): 13,8%.
- Acidez total: 5,0 g. ác. tartárico/L.
- PH: 3,4.

FICHA SUBJETIVA

Periodo óptimo de consumo:

Para disfrutar ya y hasta 2026.

Potencial de guarda:

Evolución en botella durante al menos 5 años.

Maridajes sugeridos:

Arroces de Montaña, Platos de caza en cocciones a baja temperatura prolongada. Gallina trufada. Pastas rellenas. Pato a la parrilla (brasas de sarmientos).

Temperatura de servicio:

16-17°C.

Notas del enólogo Francisco Bosco (junio 2018):

Entre violeta y rubí luminoso, profundo y juvenil. Nariz tridimensional sobre la fruta (cereza negra madura) las notas empireumáticas (ahumados, especiados, torrefactos) y una clara mineralidad (grafito). Boca con un ataque aterciopelado, graso y amable, a la que sigue un paladar medio frutal, fresco e intenso. Final con notas de chocolate con leche y cerezas. Largo y fragante. Sensación de tanino firme y redondo.

EL VINO EN UN TWEET:

Un vino original que presenta una nueva cara de La Mancha, en la que es posible conjugar potencia y elegancia en un conjunto armónico, equilibrado, redondo y profundo. Atrevido, con mucha personalidad, revolucionario...

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 Rojasles 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.