

Serradiel Cuvée Ana 2016

GAMA: Aleph Prestige.

Esta Gama recupera la mejor tradición vinícola de nuestra tierra con un aire de renovada modernidad. Buscamos la alianza entre las variedades "de siempre" y aquellas que se han adaptado especialmente bien a nuestros suelos y microclima. Creamos sensaciones amables y singulares para satisfacer una amplia paleta de paladares que buscan armonía, identidad y elegancia. La complejidad y profundidad de nuestro estilo propio se percibe en cada botella.

FICHA OBJETIVA

**Origen:**

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

Suelo:

Arcillas calcáreas profundas, sobre colinas levemente convexas que aseguran un buen drenaje.

Viñedo:

Parcela de Bobal de 60 años sobre 2 Ha conducida en gobelet de 5 brazos a 7 pulgares por cepa. Parcela de Petit Verdot de 15 años sobre 0,5 Ha conducida en espaldera cordón royat doble a 6 pulgares por cepa.

Variedad:

80% Bobal y 20% Petit Verdot.

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 de los que solo el primer mosto flor se seleccionó para este vino.

Viticultura:

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

Fecha de vendimia:

Bobal 12 de septiembre y Petit Verdot 6 de Octubre de 2016

Vendimia:

Manual en cajas de 12 Kg, selección de racimos en viñedo y guarda de cajas en cámara de frío por 18 horas antes de encube.

Vinificación:

Elaboración separada de cada variedad. Racimos despalillados, encube de bayas estrujadas por gravedad. Fermentación con temperatura regulada, maceración post fermentativa corta en ambas variedades. Crianza en roble de 300 y 225 L. Selección rigurosa de las barricas que se incluyen en la cuvée. Ensamblaje pre-embotellado en depósito de acero inoxidable. Embotellado inerte con tapones DIAM 5.

Número de botellas:

4.746 botellas de 75 cl.

Parámetros analíticos:

- Alcohol (vol.): 13,5%.
- Acidez total: 5,0 g. ác. tartárico/L.
- PH: 3,6.

FICHA SUBJETIVA

Periodo óptimo de consumo:

Para disfrutar ya y hasta 2025.

Potencial de guarda:

Se espera una buena evolución en botella durante al menos 7 años.

Maridajes sugeridos:

Ibéricos, hamburguesas, queso manchego curado, chocolate negro, guisos de carnes rojas, empanadas y pizzas.

Temperatura de servicio:

16-17°C.

Notas del enólogo Francisco Bosco (septiembre 2018):

Color rojo rubí con ribete violeta. Luminoso y brillante. En nariz predomina la fruta roja y notas sutiles de roble bien integradas. Con aireación el vino comienza a desplegar una notable complejidad, con notas especiadas sobre un fondo de garriga mediterránea. La boca es jugosa y fluida, con ataque y paladar medio grasos y frutales. Al final de la trama la carnosidad de Bobal deja ver sus firmes taninos sin que estos resulten agresivos. Persistencia media en la que resurgen las notas de fruta y buena madera.

EL VINO EN UN TWEET:

Una cara amable de la Bobal en suelo calcáreo en un vino, no exento de complejidad, que destaca por su redondez y por su equilibrio entre frescura y volumen. Grand Vin a petit Prix!

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.