

# Aleph Cuvée Nora 2017

## 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:

Chardonnay sobre arcillas calcáreas profundas, con un subsuelo de antiguos meandros del río Júcar. Macabeo sobre arenas y limos de la descomposición de depósitos aluviales de cal oxidada, que dota de gran acidez natural a la Macabeo gracias a su carencia de Potasio.

### Viñedo:

Parcela de Chardonnay de 0,6 Ha. plantada en espaldera, cordón royat doble, a 6 pulgares cortos. Parcela de Macabeo de 0,35 Ha. en gobelet de 4 brazos a 4 pulgares cortos.

### Variedad:

70% chardonnay y 30% macabeo.

### 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 2017 en Manchuela tuvo un invierno frío y húmedo, seguido de un verano muy seco y caluroso, favoreciendo una maduración óptima.

### Rendimiento:

Chardonnay 20 hL/Ha. Macabeo 10 hL/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:

Chardonnay 11 de Agosto y Macabeo 7 septiembre de 2017.

### Vendimia:

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

### Vinificación:

Prensa directa del racimo entero. Desfangue severo a depósito de acero inoxidable termo-regulado. Crianza estática sobre lías finas. Filtración estéril. Embotellado inerte. Taponado DIAM5.

### Número de botellas:

3.438 botellas de 75 cl.

### Parámetros analíticos:

- Alcohol (vol.): 13,4%.
- Acidez total: 4,8 g. ác. tartárico/L.
- PH: 3,6.
- Ácido acético: 0,29 g/L.

## FICHA SUBJETIVA

### Periodo óptimo de consumo:

Para disfrutar ya y con evolución positiva hasta 2020.

### Potencial de guarda:

Al menos 5 años.

### Maridajes sugeridos:

Vino de aperitivo. Arroces de mar, pollo asado, quesos frescos de cabra, mariscos al vapor, ensaladas de algas, tellinas al pil pil, caracoles de mar con alioli.

### Temperatura de servicio:

10-12°C.

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

Color dorado claro con reflejos amarillos. Nariz seductora, muy evolutiva, sobre fruta blanca de hueso madura y una clara influencia marina en sus aromas derivada de Chardonnay en suelo calizo. La boca tiene un ataque redondo, graso, amable, y una trama de volumen medio y justa acidez que eleva su velocidad de consumo. Su recorrido es fresco y salino, con un final palpitante sobre notas minerales y melocotón.

## EL VINO EN UN TWEET:

Alianza perfecta entre chardonnay y macabeo cuyo ensamblaje hace difícil disgregar el aporte de cada varietal en un conjunto armónico y complejo que rebasa las expectativas de un vino de su gama. Una bomba de placer, de frescor, un vino para beber y beber sin parar de encontrar nuevos matices.

## 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 Rojasales 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.