



ALEPH MERLOT PETIT-VERDOT 2015

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 de 2Ha. situado a 720m 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 2015 en la Manchuela tuvo un invierno templado y lluvioso que adelantó la brotación, seguida de una primavera templada y seca que permitió una cuaja uniforme de bayas. El verano tuvo tres episodios de lluvias seguidos de vientos norte que secaron rápidamente las vides. Estos factores contribuyeron a tener rendimientos equilibrados de vendimia, dotando a las variedades tintas de taninos suaves por el aporte hídrico veraniego. Una añada de suavidad y equilibrio.

Rendimiento:

25HI por Ha de los que solo el 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.

Vendimia:

Merlot 31/08, bobal 15/09 y petit verdot 4/10.

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

Vinificación:

Vinificación por separado de las tres variedades con criomaceración de las uvas en cámara de frío a 3°C durante 18hs. Encube de bayas enteras por gravedad y fermentación 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 18 meses en roble.

Nº de botellas:

3.500 botellas de 75 cl.

Parámetros analíticos:

- Alcohol (vol.): 14,4%.
- Acidez total: 5,4 g. ác. tartárico/L.
- PH: 3,5.

Guía Intervinos 2020
Excelente

93

Guía Intervinos 2019
Excelente

93

92

Sobremesa

FICHA SUBJETIVA

Periodo óptimo de consumo:

Para disfrutar ya y hasta 2030.

Potencial de guarda:

Su excelente estructura augura una buena evolución en botella durante al menos 8 años.

Temperatura de servicio:

16-17°C.

Maridajes sugeridos:

Chuletón de Ávila asado sobre parrilla a leña. Patatas revolconas. Platos de casquería como timbal de oreja, crestas de gallo en reducción de cognac o callos a la madrileña con patatas en caldo.

Notas del enólogo:

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 frutuosidad (grosellas, moras), las notas especiadas (vainilla, pimienta) y el grafito. En boca presenta un ataque amplio y con volumen. La trama media es 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.

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.

