



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 monoparcelar procedente de un viñedo de 2 Ha. con más de 35 años, situado a 720 metros de altitud.

Variedad:

100% Bobal autóctona de Manchuela.

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 2018 en La Manchuela tuvo un invierno seco y templado seguido de una primavera y un verano extremadamente calurosos. El estrés hídrico hizo disminuir la producción, pero con mayor acidez y concentración de azúcar, lo que nos dio una versión más solar de este Blanc de Noir.

Rendimiento:

20 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.

Vendimia:

9 de septiembre de 2018.

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

Vinificación:

Encubado inmediato de las uvas cogidas de madrugada en un viñedo que se encuentra junto a la bodega. Sangrado por gravedad, sin prensado, tras una ligera maceración. Fermentación a temperatura controlada en depósito de acero inoxidable y crianza con sus lías durante 12 meses en barrica de roble francés. Después reposa un año en botella antes de salir al mercado.

Nº de botellas:

1208 botellas de 75 cl.

Parámetros analíticos:

- Alcohol (vol.): 13,5%.
- Acidez total: 6,2 g. ác. tartárico/L.
- PH: 3,3.

Guía Intervinos 2020
Excelente

91

Guía Intervinos 2019
Excelente

90

FICHA SUBJETIVA

Periodo óptimo de consumo:

Para disfrutar ya y hasta 2025.

Potencial de guarda:

Su excelente acidez augura una buena evolución en botella durante al menos 5 años.

Temperatura de servicio:

8-10°C.

Maridajes sugeridos:

Por su acidez y su volumen puede ser un vino de amplio espectro y usarse para maridajes difíciles, como una buena ventresca de atún con tomate del Perelló.

Notas del enólogo:

Rosado pálido al más puro estilo Provence. En nariz exhibe aromas a fresas, violetas y jazmín sobre un

fondo especiado y una mineralidad yodada que se incrementa con la aireación. En boca se presenta con un ataque amplio construido sobre una excelente estructura tánica y se despliega con una trama tendida y frutal, llena de frescor, con un final seco, graso y cítrico. Retrogusto que se afirma sobre su frescor y acidez con retronasales florales de larga persistencia.

El vino en un tweet: Un rosado complejo y diferente, que conjuga frescura y volumen. Sabroso, atractivo y con un final largo y persistente. Para resolver con éxito los maridajes más difíciles.

