ALEPH ARENISCAS DE BARRESA 2018

GAMA: Aleph Natural

La gama Aleph Natural son vinos monoparcelares, de viñedos seleccionados por su geología o antigüedad. Expresan la pureza del varietal y, especialmente, de los suelos en que son cultivados. Para ello los vinificamos sin aditivos enológicos con una técnica impecable que no tolera defectos y que busca una experiencia palpitante y fluida en el degustador.

FICHA OBJETIVA

Guía Intervinos 2017
Excelente 93

Origen:
Alto Turia, Valencia (España). No acogido a DO.

Suelo:
Suelo de arcilla blanca calcárea delgada sobre roca madre de Arenisca con macroporos revestidos de carbonato de calcio.

Viñedo:
Vino monoparcelar procedente de un viñedo de 0,45 Ha. con más de 35 años, situado a 930 metros de altitud.

Variedad:
100% Merseguera autóctona de la Serranía del Alto Turia.

Clima:
Mediterráneo de altura, frío, con acentuada amplitud térmica.

Añada:
Invierno muy frío y seco con una primavera suave en ausencia total de lluvia. El verano tuvo un régimen general ventoso con ausencia de granizo. Año de bajo rendimiento, con un 40% menos de lo habitual.

Rendimiento:
13 Hl por Ha.

Viticultura:
Agricultura tradicional de secano, sin regadío, con estiércol como abono y caldo bordelés como elemento para el control de desequilibrios criptogámicos. Ausencia total de pulverizaciones agrotóxicas como herbicidas o plaguicidas. Biodinámica desde 2015.

Vendimia:
15 de octubre de 2018.

Manual en cajas de 12 kg. Traslado a bodega en camión frigorífico.

Vinificación:
Prensa directa del racimo entero, desfangado severo, fermentación espontánea con levaduras autóctonas, control de temperatura entre 13 y 16 grados Celsius, crianza sobre lías finas, embotellado sin filtración a botella inerte. Guarda climatizada de las botellas.

Embotellado:
Embotellado manualmente al modo de Borgoña, los primeros días de junio 2019.

Nº de botellas:
1.074 botellas de 75 cl.

Parámetros analíticos:
· Alcohol (vol.): 12,8%.
· Acidez total: 4,9 g. ác. tartárico/L.
· PH: 3,4.
· Ácido acético: 0,19 g/L.
· Sin sulfitos ni aditivos enológicos añadidos.

FICHA SUBJETIVA

Periodo óptimo de consumo:
Para disfrutar ya y, al menos, hasta 2025.

Potencial de guarda:
Evolucionará bien hasta 2025.

Temperatura de servicio:
12ºC.

Maridajes sugeridos:
El mejor maridaje es consigo mismo, pero acompañará maravillosamente platos con sabor a mar: ostras, marisco fresco, clochinas, platos con algas...

Notas del enólogo:
Color dorado intenso con reflejos verdes. La nariz se abre sobre un fondo netamente mineral que recuerda a la cal mojada y a la lluvia.

Enseguida aparecen los aromas frutales con notas de corteza de limón amarillo, maduro. La aireación intensifica la sensación mineral y despliega aromas golosos de brioche que de dan un carácter achampañado. En boca posee un ataque graso y fluido, lineal, arropado por la finesse de una elegante materia cítrica. Retrogusto muy persistente remarcando una notable mineralidad calcárea.

El vino en un tweet: Una interpretación de la merseguera que remarca el factor suelo, reivindicando un terroir excepcional, en una elaboración sin sulfitos añadidos, para obtener un vino franco, limpio, complejo, fluido y largo cuya nariz evoca un buen champagne. Cuidado: crea adicción.