



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:

Chardonnay sobre arcillas calcáreas profundas, con un subsuelo de antiguos meandros del río Júcar. Macabeo sobre arenas y limos de la descomposición de depósitos aluvionales 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.

Vendimia:

Chardonnay 11 de Agosto y Macabeo 7 septiembre de 2017.

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

Vinificación:

Prensa directa del racimo entero. Desfangue severo a barricas de roble francés de segundo y tercer uso. Fermentación en barrica. Ensamblaje en depósito de acero inoxidable. Filtración estéril. Embotellado inerte. Taponado DIAM10.

Nº de botellas:

2.082 botellas de 75 cl.

Parámetros analíticos:

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

Guía Intervinos 2020
Excelente

92

Guía Intervinos 2019
Excelente

92

FICHA SUBJETIVA

Periodo óptimo de consumo:

Para disfrutar ya y hasta 2023.

Potencial de guarda:

Buena evolución en botella durante al menos 6 años.

Temperatura de servicio:

13-15°C. Es un blanco que se disfruta mejor no muy frío.

Maridajes sugeridos:

Vieiras frescas con queso parmesano, mantequilla y pimienta blanca gratinadas al horno. Quesos blancos y grasos. Queso manchego curado. Aves de caza. Tartas de queso con albaricoques ácidos. Creme Brulée.

Notas del enólogo:

Color dorado pálido, luminoso con reflejos cobrizos. Nariz intensa, cambiante y atractiva, con gran complejidad que va desde la fruta blanca, la piña, a las algas y roquerío de playa oceánica, maderas de bosques fríos, coco y bollería dulce. Boca con ataque graso, envolvente y aterciopelado. Paladar lineal con una acidez ágil y bien arropada por una densa materia frutal. Final larguísimo, salino.

El vino en un tweet: Noether 2017 nos presenta la otra cara de La Mancha, la cara de los rendimientos exiguos, de la viticultura natural y la elaboración artesanal con mimo y esmero. ¡Coup de coeur!

