



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 viejo viñedo familiar, situado a 720 metros de altitud.

Variedad:

60% Merlot, 40% Petit verdot.

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 año 2014 en Manchuela fue extremadamente cálido, con precipitaciones por debajo de lo habitual, favoreciendo una maduración óptima y un impecable estado sanitario de la uva.

Rendimiento:

20 Hl por Ha.

Viticultura:

Agricultura tradicional de secano, sin regadío, con estiércol como abono y ausencia total de pulverizaciones agrotóxicas como herbicidas o plaguicidas.

Vendimia:

Ambas variedades se vendimiaron simultáneamente el 15 de septiembre.

Vinificación:

Vinificación conjunta de las dos variedades. Crianza en barricas de roble francés de un uso, en las que el vino realizó la fermentación maloláctica. Crianza extendida de 14 meses en roble.

Nº de botellas:

5.800 botellas de 75 cl.

Parámetros analíticos:

- Alcohol (vol.): 14,8%.
- Acidez total: 5,4 g. ác. tartárico/L.
- PH: 3,4.

Gufa Intervinos 2020
Excelente

94

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 15 años.

Temperatura de servicio:

16°-17° C.

Maridajes sugeridos:

Ideal para combinar con guisos de carne de caza y carnes rojas. Puede maridarse también con postres de chocolate negro.

Notas del enólogo:

Su color opaco anticipa un vino potente y corpóreo. Nariz intensa, franca, profunda y elegante, con mucha personalidad, a la que hay que dejar expresarse durante un buen rato y que alcanza su apogeo al cabo de una buena aireación. En principio se muestra con cacao, chocolate negro y notas mantecosas y de regaliz. Después aparecen las ciruelas, moras y granadas, junto a recuerdos vegetales (agradables atisbos de verdor que le dan frescura) y un notable carácter mineral, con matices terrosos y de grafito.

Se agregan especias (pimienta), laurel, anisados, panadería y notas amieladas. Ataque amplio, sabroso, con gran estructura, muy bien armado con un tanino potente y carnoso y con una remarcable acidez, perfectamente integrada, ofreciendo un recorrido agradable, suave y largo. Postgusto al que la acidez y un ligero amargor le aportan longitud y persistencia y donde las notas minerales renacen con fuerza sobre un fondo de fruta roja y cacao.

El vino en un tweet: Un vino elegante, estructurado y profundo, de larga guarda, construido sobre una merlot de altísima calidad, madura y telúrica, sin concesiones a ningún atisbo de notas pirazínicas. Deliciosamente original.

