ELENA WALCH

Merlot Riserva Vigna “Kastelaz” 2024

Alto Adige DOC

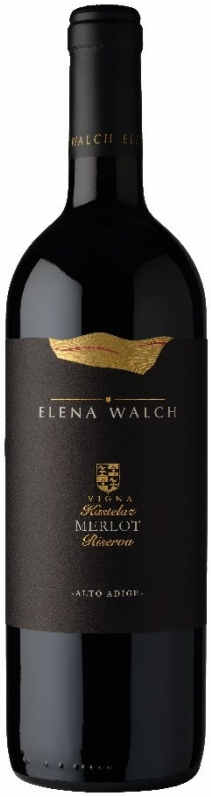


La Vigna “Kastelaz”, grazie alla sua esposizione rivolta verso sud, è tra le più esclusive della regione. È uno straordinario e ripido vigneto che si affaccia sul paese vinicolo di Tramin. Una „Vigna“ è un’ulteriore menzione geografica aggiuntiva; la parola descrive un vigneto singolo rigorosamente definito e limitato cartograficamente. A causa della sua spiccata pendenza, che tocca i 63°, Kastelaz è disposto su strette terrazze e gode di un’esposizione completamente a sud - una vera rarità in Alto Adige. È una collina di origine postglaciale, composta da strati di leggero terreno calcareo, con venature di sabbia e strati rocciosi di granito e porfido. Anche le caratteristiche microclimatiche sono ricche di contrasti: i grappoli d’uva possono godere del caldo e della diretta esposizione al sole durante il giorno, del forte vento pomeridiano ed essere poi rinfrescati dalle basse temperature montane notturne. Qui, tra i 330 ed i 380 metri sul livello del mare, da vigne a bassissima resa, nascono due dei vini di punta di Elena Walch: il Gewürztraminer Vigna „Kastelaz“ ed il Merlot Riserva Vigna „Kastelaz“.

„Un fresco e brillante color rubino intenso caratterizza il Merlot Riserva Vigna “Kastelaz”. Al naso il vino si presenta intenso e puro con sentori di amarena e prugna accompagnate da un soffio di note caramellate e tostatura delicata. Tannini morbidi e vellutati, testura morbida, sapidità speziata, concentrazione fruttata ed eleganza filigrana si sposano al palato. Un charmeur invitante ed attraente.”

VENDEMMIA 2024

L’annata 2024 si distingue per un’eccellente qualità. La vendemmia è stata caratterizzata da importanti sfide dal punto di vista climatico, trattandosi di una primavera ed inizio estate abbastanza piovoso e più umido del solito. Pertanto, il lavoro nei vigneti è stato notevole, ed ha richiesto parecchio impegno e dedizione. Da metà luglio è arrivato il caldo con bellissime giornate soleggiate, che ha favorito una bella maturazione delle uve, con buoni sbalzi termici soprattutto da fine agosto in poi, preservando così aci-dità ed aromi. Complessivamente, la vendemmia è stata quantitativamente più ridotta, ma si presenta con una qualità eccellente.



VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio con macerazione di 10 gg sulle vinacce e successiva fermentazione malolattica in botte. Maturazione per 18 mesi in barrique di legno francese. Dopo l’assemblaggio lungo affinamento in bottiglia. A partire dal 2015 la modernissima cantina di fermentazione permette una lavorazione molto delicata dell’uva sia dei soli acini che anche a grappolo intero avvalendosi anche dell’uso della gravità. La sgranellatrice, molto sensibile, ed un cauto trasporto dell’uva tramite “cuvon” che corrono su binari, permettono di trattare in modo molto delicato l’uva e conservarne la sua alta integrità qualitativa. Questa struttura “State of the Art” è nel suo concetto, all’avanguardia tra le cantine di fermentazione in Alto Adige, posizionandosi tra le cantine di fermentazione più moderne d’Italia per creare grandi vini rossi *d’excellence.*

Vitigno: 100% Merlot	Cont. alcolico: 14,0 % Vol	Denominazione: Alto Adige DOC
Zucchero residuo: 1,0 g/L	Acidità totale: 5,4 g/L	Invecchiamento: 10-18 anni
Bottiglie da: 0,75 l	Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano	

elenawalch.com • info@elenawalch.com • Via Andreas Hofer 1 • 39040 Tramin, Alto Adige (Italia)