VOLVER

RAFAEL CAÑIZARES

TRIGA

Monastrell & Cabernet Sauvignon D.O. Alicante

COSECHA: Año muy seco con altas temperaturas con grandes fluctuaciones térmicas entre la noche y el día, cosecha óptima debido a la escasez de lluvia.

VIÑEDO: Las uvas proceden de 5 viñedos, uno de ellos plantado en 1925. Cuatro viñedos de monastrell situados en la Sierra de Salinas, Umbría y La Sima. El viñedo de Cabernet Sauvignon está en la Sierra de Salinas plantado en 1981. Altitud: 600-750 metros sobre el nivel de mar.
Suelos calizos fosilizados y con la capa superior repleta de piedras calizas. Todo plantado en vaso.

ELABORACIÓN: Uso de levaduras autóctonas. Solo los viñedos más viejos son usados para la producción del Triga.
Las viñas son cuidadosamente vigiladas en todas sus fases y procesos, poda, floración, fructificación, envero, maduración y vendimia y solo las mejores parcelas son seleccionadas. Estos viñedos tienen unos rendimientos muy bajos, alrededor de 1to/Ha. Cada parcela es vendimiada, elaborada y envejecida por separado.
Los mejores racimos son seleccionados en el viñedo y más tarde en bodega en mesa de selección. Tras una maceración en depósitos de 5.000 kg., pasa a prensa vertical.

ANALISIS DE CATA: Púrpura opaco. Aromas explosivos de frutas negras y azules se transforman en notas de regaliz, especias de la India y aceites florales. Rico y largo, tiene una buena acidez que le aporta elegancia. En boca, arándanos dulces y grosellas tiñen el paladar con persistencia en un final picante y concentrado.

ULTIMOS PREMIOS:
- Guía Peñín 2017: 95 puntos Triga Magnum 2013.
- R. Parker Wine Advocate: 92 puntos 2013 - 2012 – 2011.
- J. Raynolds - Vinous: 92 puntos Triga 2013.

Bodegas Volver, S.L. Ctra. Pinoso - Fortuna, 1 03650 Pinoso (Alicante)
Tfno.: (+34) 966 185 624 www.bodegasvolver.com