

Quinta del '67



EL VIÑEDO:

Los viñedos de Garnacha tintorera para Quinta del 67, están situados alrededor de Alpera, certificados por la DO Almansa. Plantados entre 1970 y 1980 en vaso y sin riego, con unos rendimientos de 2 a 3 kg por vid. Los suelos son arenosos, pobres y se entremezclan con rocas de pura caliza. La combinación del perfil del suelo y la altitud en un rango de entre 850m-900m sobre el nivel del mar, dan a esta región un terruño único. Un clima severo, árido, y clima continental, con inviernos fríos que reciben nieve. Durante el verano, la temperatura fluctúa drásticamente entre el día y la noche debido a la altitud. La vendimia es a mano a inicios de Octubre.

ELABORACIÓN DEL VINO:

El vino se somete a una fermentación maloláctica en barrica y se envejece en barricas nuevas de roble francés, durante 14 meses. El Quinta del 67 se embotella en la propia finca sin filtrar. La producción de la añada 2017, serán 25.000 botellas.

ANÁLISIS DE CATA:

Rojo intenso. Complejo en nariz con aromas a frutas negras maduras, especiados, y algunos aromas balsámicos. En boca con mucha estructura, tanino sedoso, y de nuevo mucha fruta, chocolate, regaliz. Final largo y persistente. Muy potente y con una larga vida por delante.

COMENTARIOS:

Este vino es un nuevo proyecto de Rafael Cañizares, el cual quiere rendir homenaje a su generación.

Quinta del '67



VINEYARD:

The vineyards of Garnacha tintorera for Quinta del 67, are located around Alpera, certificated by the DO Almansa. Planted between 1970 and 1980 in vaso system and with no irrigation, giving a yield from 2 to 3kg per vine. Soils are sandy, poor and intermixed with rocks of pure lime.

The combination of the soil profile and the altitude in a range between 850m-900m above sea level, give this region a very unique terroir.

A severe weather, arid and continental climate, with cold winters that receive snow. During the summer, the temperature fluctuates drastically between day and night due to the altitude. Vines are hand-harvested at the beginning of October.

WINEMAKING:

The wine undergoes malolactic fermentation in barrel and it is aged in new French oak barrels for 14 months. Quinta del 67 is unfiltered bottled in the estate. The production of the 2017 vintage will be 25.000 bottles.

WINE TASTING ANALYSIS:

Deep red. Complex in nose with aromas of ripe dark berries, spicy, and some balsamic aromas. On the palate with a lot of structure, silky tannin and again lots of fruit, chocolate, liquorice. Long and persistent finish. Very powerful and with a long life ahead.

COMMENTS:

This wine is a new project of Rafael Cañizares, who wants to pay homage to his generation.