

## VOLVER

RAFAEL CAÑIZARES

### CUVÉE Old Vines

UNFILTERED



### VARIEDADES: TEMPRANILLO & CABERNET SAUVIGNON

#### COSECHA 2015:

Añada calificada como excelente, dado el alto grado de calidad de las uvas cosechadas. Los datos de pluviometría de la zona son de 242 mm de media anual, por lo que fue una añada muy seca. Durante los meses de maduración de la uva se ha presentado una media de variación térmica de alrededor de 18°-20° entre el día y la noche. Por otro lado, durante la vendimia se han dado temperaturas medias, y ausencia de precipitaciones, facilitando así la recolección del fruto en su estado óptimo de madurez y de calidad.

#### EL VIÑEDO:

Finca los Juncares es un viñedo único de 29 hectáreas situado en el noroeste de La Mancha, cerca de la localidad de Las Mesas, una de las zonas más altas de la meseta alcanzando casi 700 mts de altitud. Sus cepas se remontan a 1957, sus suelos, pobres en materia orgánica, arenosos, y ricos en caliza y tiza donde a un metro y medio de profundidad podemos encontrar arcilla roja aportando frescor y elegancia. Rendimientos muy bajos, alrededor de 1 to/Ha.

#### VINIFICACIÓN Y CRIANZA:

Uso de levaduras autóctonas. Los viñedos son cuidadosamente vigilados en todas sus fases y procesos, poda, floración, fructificación, envero, maduración y vendimia. Los mejores racimos son seleccionados en el viñedo. Tras una maceración en depósitos de 5000kg, pasa a una prensa vertical. Las uvas procedentes de Finca Los Juncares, como las del viñedo de Cabernet se elaboran por separado. Solo las mejores barricas de Volver, con gran potencial de envejecimiento son seleccionadas para Volver Cuvee. Fermentación maloláctica en barrica, y después se somete a una crianza de aproximadamente 20 meses en barrica francesa.

#### ANÁLISIS DE LA CATA:

Color cereza con borde granate. Con aromas intensos a fruta sobremadura. La crianza en roble francés aporta aromas a chocolate, ahumados y especias dulces. En boca es un vino estructurado de taninos sedosos y maduros, donde hay mucha presencia de fruta confitada, con un final largo. Se puede beber ahora, pero tiene potencial para el envejecimiento.

## VOLVER

RAFAEL CAÑIZARES

### CUVÉE

Old Vines

UNFILTERED



### VARIEDADES: TEMPRANILLO & CABERNET SAUVIGNON

#### VINTAGE 2015:

Year qualified as excellent given the high grade of grapes harvested. Data from the pluviometer shows an average annual rainfall of 242mm, which indicates a very dry year. During the months of ripening there was a temperature variation of around 18 to 20 degrees between day and night. During the harvest there were average temperatures and absence of precipitation thus facilitating the picking of the fruit and contributing to its optimal ripeness and quality.

#### VINEYARD:

The best grapes of the variety Tempranillo are selected in "Finca Los Juncas". A single vineyard of 29 hectares cultivated in 1957. Situated at an altitude of 700 meters, in an extremely sandy soil (to a depth of 1 meter) composed of small pieces of pure limestone. The sandy surface is mixed with red clay, to a depth of 30cm. Very low production, 1-2 kg per plant.

#### VINIFICATION AND AGING:

Use of native yeasts. The vines are carefully monitored throughout all their stages and processes – pruning, blossoming, fructification, ripening and harvest- and only the best bunches are selected. Parcel of Tempranillo and Parcel of Cabernet Sauvignon are harvested, produced and aged separately. The best bunches are selected in the vineyard and later sorted on the selection table at the winery. Maceration and fermentation takes place in 5T open stainless steel fermenters. The wine is pressed sweet in a vertical basket press very slowly over the course of twelve hours. It is then transferred to the finest new French oak Burgundy and Bordeaux barrels to finish the primary and malolactic fermentation. Then the wine is aged 20 months.

#### TASTING ANALYSIS:

Cherry color with deep red edge. Intense aromas of overripe fruit. The aging in French oak brings aromas of chocolate, smoked and sweet spices. On the palate it is a structured wine with silky and ripe tannins, where there is a lot of candied fruit, with a long finish. You can drink it now, but it has potential for aging.