



**VOLVER**  
BODEGAS Y VIÑEDOS  
—  
RAFAEL CAÑIZARES

## ALICANTE BOUSCHET

BY TARIMA

**D.O. Alicante**  
**Monastrell & Alicante Bouschet**  
**Estate Bottled. Unfiltered.**

**EL VIÑEDO:** Elaborado con uvas procedentes de múltiples viñedos localizados en los pueblos del Vinalopo medio, entre las sierras de Salinas, Umbria y de la Sima.

**EDAD DEL VIÑEDO:** Los viñedos de Monastrell plantados en vaso entre 1935 y 1970 mientras el viñedo de garnacha fue plantado en 1980 - 1985.

**RENDIMIENTOS:** 1,5 kg por planta.

**VITICULTURA:** Donde se lleva a cabo una viticultura tradicional de secano dando lugar a un rendimiento de 1,5 kg por planta.

**ALTITUD:** 650 - 750 m.

**SUELOS:** Suelos poco profundos, compuestos principalmente de caliza, que es la roca madre. El suelo se entremezcla con grandes trozos de tiza pura. La cantera de mármol más grande de Europa es ubicado cerca de nuestros viñedos, testimonio de la calidad calcárea del suelos. El mármol es el producto de tiza, o carbonato de calcio, que ha sido comprimido durante un largo período de tiempo.

**CLIMA:** Continental, con cierta influencia mediterránea. Un microclima único que es el resultado de la convergencia de la tres sierras mencionadas anteriormente, combinadas con altitudes elevadas, que son exclusivas de esta zona de Alicante.

**VENDIMIA:** La vendimia se adapta al momento óptimo de maduración de las uvas. A mediados de Septiembre comienza la vendimia de la Alicante Bouschet, seguida de la vendimia de Monastrell al principio de Octubre.

**ELABORACIÓN:** Las uvas se clasifican meticulosamente en la bodega. La fermentación se realiza en depósitos abiertos de acero inoxidable usando solo levaduras autóctonas. Más tarde el vino se transfiere a barricas de roble francés nuevo, donde ocurre la fermentación malo láctica. Cada parcela se vendimia, fermenta y envejece por separado durante aproximadamente 18 meses.

