



VOLVER
BODEGAS Y VIÑEDOS
—
RAFAEL CAÑIZARES

TARIMA *al natural*

D.O. Alicante
100% Monastrell
SIN SULFITOS AÑADIDOS



EL VIÑEDO: Múltiples viñedos situados entre las Sierras de Salinas, Sierra de Umbria y Sierra de la Sima.

AÑO DE PLANTACION: Entre 1982 - 1987.

VITICULTURA: Viticultura tradicional de secano. Viticultura sostenible, con el máximo respeto por nuestro medio ambiente utilizando solo fertilizantes naturales de origen organico. Vendimia manual.

PRODUCCION: 3k por planta.

ALTITUD: 600 - 750 metros.

SUELOS: Calizos con poca capacidad para retener agua, cubiertos de piedras formando una tarima al pie de la montaña, evitando así la erosión y aclimatando el suelo especialmente en verano.

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: Principios de Octubre.

ELABORACION: Las uvas se clasifican meticulosamente en la bodega. Fermentacion en tanques de acero inoxidable con levaduras autóctonas. sin sulfitos añadidos con mínima intervención humana.