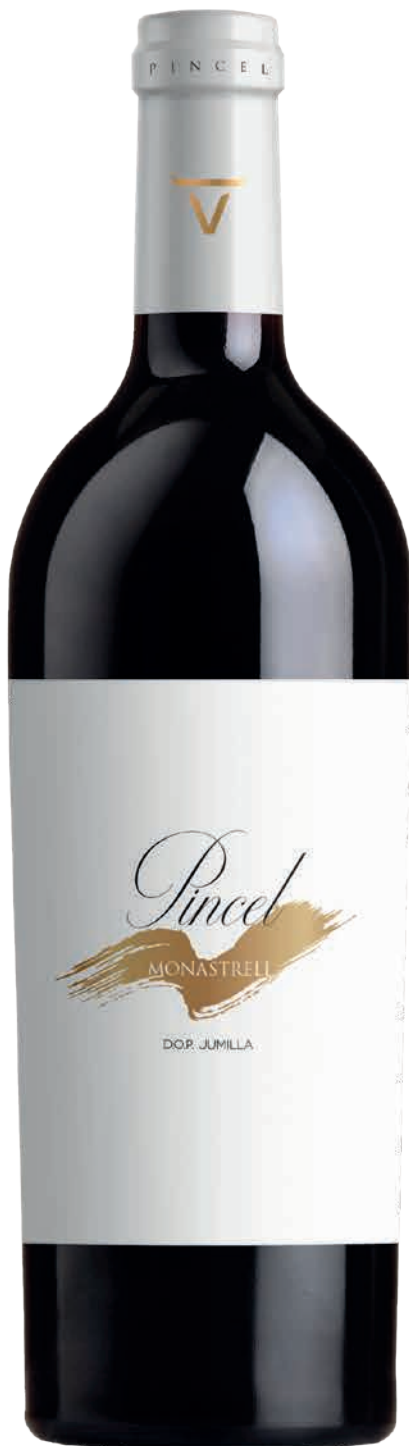




VOLVER
BODEGAS Y VIÑEDOS
—
RAFAEL CAÑIZARES



D.O.P. JUMILLA

VIÑEDO:

En el límite con la comarca de Alicante se encuentran los viñedos de Pincel distribuidos en varias parcelas. Plantados entre 1977 y 1987. Altitud de 650-700 m.

La variedad predominante en la región es la Monastrell debido a su capacidad para soportar condiciones de temperatura extremas y precipitaciones mínimas.

El suelo es muy pobre en materia orgánica y está lleno de rocas derivadas de la tiza. La piedra caliza es la principal característica del suelo y constituye la roca madre.

Clima continental con inviernos fríos de 15° C durante el día y -2° C durante la noche. Los veranos son calurosos de 35° C durante el día y de 10° C a 15° C por la noche con poca o ninguna lluvia.

VITICULTURA:

Viñedos plantados en vaso, trabajados de manera tradicional, sin riego. Con unos rendimientos 3-4 kg por planta.

VENDIMIA:

Manual tardía a finales de octubre.

ELABORACIÓN:

El vino realiza la fermentación maloláctica en barrica y envejece en roble 100 % francés durante 16 meses.



VOLVER

BODEGAS Y VIÑEDOS

—

RAFAEL CAÑIZARES



D.O.P. JUMILLA

VINEYARD:

On the border with the region of Alicante you can find the vineyards of Pincel distributed across various parcels.

YEAR(S) PLANTED:

This wine comes from vineyards that were planted between 1977 and 1987, on arid and shallow soils.

GRAPE VARIETAL:

The dominant varietal for the region is Monastrell, due to the varietal's ability to withstand extreme temperature conditions and minimal precipitation.

YIELDS: 3-4 kg per plant.

ALTITUDE: 650-700 m.

SOILS:

The soil is very poor in organic material and is full of rocks derived from chalk. Limestone is the main characteristic of the soil and constitutes the mother rock. The element of sand allows the ungrafted vineyards to survive.

CLIMATE:

The climate in this region is continental with cold winters of 15° C during the day and -2° C at night. The summers are a hot 35° C during the day and go down to 10° C -15° C at night with little to no rainfall.

HARVEST:

Late harvest , at the end of October all done by hand.

WINEMAKING:

The wine undergoes malolactic fermentation in barrels and is aged in 100 % French oak for 16 months.