



VOLVER
BODEGAS Y VIÑEDOS
—
RAFAEL CAÑIZARES

RAFAEL CAÑIZARES

VITICULTOR



Sauvignon Blanc

Pinoso (Alicante)

EDAD DEL VIÑEDO: 10 años.

VARIEDAD: Sauvignon Blanc.

VITICULTURA: Tradicional, con la mínima intervención.

RENDIMIENTOS: 3-4 kg por planta.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 650-700 m.

SUELOS: El suelo es seco y poco profundo, y se compone principalmente de piedra caliza, que es la roca madre.

CLIMA: Continental, con cierta influencia mediterránea. Un microclima muy singular que es el resultado de la convergencia de las tres sierras combinado con la altitud.

VENDIMIA: Mediados de agosto.

ELABORACIÓN: Tras un periodo de maceración en frío y tras la extracción y clarificación del mosto, se realiza una fermentación lenta a una temperatura controlada entre 13°C y 15°C, para proteger y conservar los aromas primarios que caracterizan a esta variedad. Una vez finalizada la fermentación, el vino se deja sobre sus lías finas para aumentar la sensación de volumen en el paladar y mejorar su capacidad de envejecimiento.





VOLVER
BODEGAS Y VIÑEDOS
—
RAFAEL CAÑIZARES

RAFAEL CAÑIZARES

VITICULTOR



Sauvignon Blanc

Pinoso (Alicante)

YEAR(S) PLANTED: 10-year-old vineyards.

GRAPE VARIETAL: Sauvignon Blanc.

VITICULTURE: Traditional dry farmed viticulture.

YIELDS: 3-4 kg per plant.

ALTITUDE: 650-700 m.

SOILS: The soil is dry and shallow, and is primarily composed of limestone, which is the mother rock. The soil is intermixed with large chunks of pure chalk.

CLIMATE: Continental, with some Mediterranean influence. A very unique microclimate that is the result of the convergence of the three mountain ranges, combined with the high altitudes, that are unique to this sub-region of Alicante.

HARVEST: Middle of August.

WINEMAKING: After a period of cold maceration and after the extraction and clarification of the must, slow fermentation takes place at a controlled temperature of between 13°C and 15°C, so as to protect and preserve the primary aromas which are such a feature of this variety. Once fermentation is complete, the wine is left on its fine lees to increase the sensation of volume on the palate and to improve its capacity for ageing.

