

♦ BODEGAS & VIÑEDOS ♦

RAFA CAÑIZARES

(+) DE 50



Monastrell



SINGULAR
DOP Alicante



Un vino excepcional y exclusivo de Alicante Singular, una sección privilegiada dentro de la Denominación de Origen de Alicante.

EL VIÑEDO



Monastrell proveniente de la parcela única "La Cruz", ubicada en El Rodrigo a 670 metros de altitud con orientación sur-este. Un viñedo con más de 50 años, plantación en vaso y secano estricto, cuyas raíces crecen en suelos de piedra caliza con escasa materia orgánica influenciados por el clima mediterráneo y la escasa pluviometría. Todo ello da lugar a bayas muy pequeñas, tersas, de gran aroma y suave tanicidad que marcan la singularidad de esta parcela.

ELABORACIÓN



En la primera semana de Octubre y de forma manual se seleccionan los mejores racimos, usando cajas de no más de 5 kg que son transportadas inmediatamente a la bodega ubicada a tan solo 2 km.

Dichas uvas se pasan por una mesa de selección antes de su despalillado para después pasar a depósitos abiertos donde tras una leve maceración, se da paso a la fermentación con levaduras autóctonas.

Finalmente el vino envejece en barricas de roble francés durante 10 meses donde realiza la fermentación maloláctica. Producción limitada y certificada de 15.000 botellas

NOTAS DE CATA



Cautivador rojo intenso y brillante. En nariz, despliega una gran paleta de matices dominada por las notas de fruta roja entrelazadas con especias y pinceladas balsámicas que evocan frescura y profundidad. Las notas de bodega asoman de fondo en este vino dejando el protagonismo a la singularidad de esta parcela de monastrell.

En boca el vino muestra un ataque amable que fluye hacia el final de boca con una explosión de fruta fresca y gran sedosidad en el tanino que se muestra fino, cremoso y fundente. Destaca en este vino su peso y tensión en boca que hacen que el vino se exprese con mucha elegancia, fluidez y persistencia. Las notas de chocolate y regaliz quedan en el postgusto dejando el protagonismo a unas elegantes notas de fruta que demuestran la singularidad de este vino y su parcela de procedencia.

(+) de 50 es más que un vino, una experiencia. Un vino de calidad organoléptica superior donde se potencia la expresión singular de esta parcela excepcional de monastrell.

Singular
VINOS ALICANTE DOP



**SUSTAINABLE
WINERIES**
for Climate Protection

♦ BODEGAS & VIÑEDOS ♦

RAFA CAÑIZARES

(+) DE 50



Monastrell



SINGULAR
DOP Alicante



Un vino excepcional y exclusivo de Alicante Singular, una sección privilegiada dentro de la Denominación de Origen de Alicante.

EL VIÑEDO



Monastrell proveniente de la parcela única "La Cruz", ubicada en El Rodrigo a 670 metros de altitud con orientación sur-este. Un viñedo con más de 50 años, plantación en vaso y secano estricto, cuyas raíces crecen en suelos de piedra caliza con escasa materia orgánica influenciados por el clima mediterráneo y la escasa pluviometría. Todo ello da lugar a bayas muy pequeñas, tersas, de gran aroma y suave tanicidad que marcan la singularidad de esta parcela.

ELABORACIÓN



En la primera semana de Octubre y de forma manual se seleccionan los mejores racimos, usando cajas de no más de 5 kg que son transportadas inmediatamente a la bodega ubicada a tan solo 2 km.

Dichas uvas se pasan por una mesa de selección antes de su despalillado para después pasar a depósitos abiertos donde tras una leve maceración, se da paso a la fermentación con levaduras autóctonas.

Finalmente el vino envejece en barricas de roble francés durante 10 meses donde realiza la fermentación maloláctica. Producción limitada y certificada de 15.000 botellas

NOTAS DE CATA



Cautivador rojo intenso y brillante. En nariz, despliega una gran paleta de matices dominada por las notas de fruta roja entrelazadas con especias y pinceladas balsámicas que evocan frescura y profundidad. Las notas de bodega asoman de fondo en este vino dejando el protagonismo a la singularidad de esta parcela de monastrell.

En boca el vino muestra un ataque amable que fluye hacia el final de boca con una explosión de fruta fresca y gran sedosidad en el tanino que se muestra fino, cremoso y fundente. Destaca en este vino su peso y tensión en boca que hacen que el vino se exprese con mucha elegancia, fluidez y persistencia. Las notas de chocolate y regaliz quedan en el postgusto dejando el protagonismo a unas elegantes notas de fruta que demuestran la singularidad de este vino y su parcela de procedencia.

(+) de 50 es más que un vino, una experiencia. Un vino de calidad organoléptica superior donde se potencia la expresión singular de esta parcela excepcional de monastrell.

Singular
VINOS ALICANTE DOP



SUSTAINABLE
WINERIES
for Climate Protection