



Quinta del '67



EL VIÑEDO:

Los viñedos de Garnacha tintorera para Quinta del 67, están situados alrededor de Alpera, certificados por la DO Almansa. Plantados entre 1970 y 1980 en vaso y sin riego, con unos rendimientos de 2 a 3 kg por vid. Los suelos son arenosos, pobres y se entremezclan con rocas de pura caliza. La combinación del perfil del suelo y la altitud en un rango de entre 850m-900m sobre el nivel del mar, dan a esta región un terruño único. Un clima severo, árido, y clima continental, con inviernos fríos que reciben nieve. Durante el verano, la temperatura fluctúa drásticamente entre el día y la noche debido a la altitud. La vendimia es a mano a inicios de Octubre.

ELABORACIÓN DEL VINO:

El vino se somete a una fermentación maloláctica en barrica y se envejece en barricas nuevas de roble francés, durante 14 meses. El Quinta del 67 se embotella en la propia finca sin filtrar. La producción de la añada 2017, serán 25.000 botellas.

ANÁLISIS DE CATA:

Rojo intenso. Complejo en nariz con aromas a frutas negras maduras, especiados, y algunos aromas balsámicos. En boca con mucha estructura, tanino sedoso, y de nuevo mucha fruta, chocolate, regaliz. Final largo y persistente. Muy potente y con una larga vida por delante.

COMENTARIOS:

Este vino es un nuevo proyecto de Rafael Cañizares, el cual quiere rendir homenaje a su generación.