

RAFA CAÑIZARES

♦ VITICULTOR ♦

RAFA CAÑIZARES

SAUVIGNON BLANC



VIÑEDO:

La parcela donde nace este vino es un viñedo único de Sauvignon blanc que se encuentra en un enclave privilegiado en la región del Alto Vinalopó, cerca del paraje natural protegido El Puntal de Salinas. Esta posee un marcado carácter calizo, su clima es mediterráneo con una leve influencia continental y recibe un leve aporte de humedad procedente del viento de Levante para ayudar a soportar la escasa pluviometría de la zona.

Para obtener una uva en excelente estado sanitario y de maduración se realiza una viticultura tradicional de bajos rendimientos donde se premia la calidad sobre la cantidad.



VINIFICACIÓN:

La uva recién recogida se conserva durante 24 horas en cámaras frigoríficas para mejorar la expresividad aromática del vino. Alrededor del 10% del vino se fermenta en barricas de roble francés usadas donde permanece por 6 meses. El resto de la uva fermenta en acero inoxidable a temperatura controlada, una parte se mantiene en tanques de acero inoxidable con sus lías finas mientras que otra parte se lleva a depósitos de hormigón poroso.

Al terminar este proceso Rafa realiza minuciosamente el ensamblaje buscando el equilibrio y la expresividad tanto de la variedad como de la zona de donde procede.



ANÁLISIS DE CATA:

Este vino de paraje se muestra a la vista con bonitas tonalidades amarillas que muestran frescura y brillantez. Pleno de expresividad muestra matices frutales y aromas a hierbas mediterráneas que recuerdan a la variedad y a su entorno.

Amplio y amable en boca lo convierte en un vino capaz de maridar elaboraciones gastronómicas de gran personalidad. Sus leves matices y recuerdos del paso por barrica terminan de rubricar lo que Rafa entiende como un vino hedonista.



SAUVIGNON
BLANC



DOP ALICANTE

