

RAFA CAÑIZARES

SYRAH



VIÑEDO:

Las uvas de syrah que utilizamos para elaborar este vino proceden de la zona del Alto Vinalopó, donde las viñas de esta variedad, de indudable carácter mediterráneo, enraízan con profundidad sobre suelos muy pobres de carácter arcillo calcáreo.

En la segunda semana de septiembre durante la vendimia de esta parcela obtenemos racimos medianos, prietos y con forma cónica donde destaca el intenso color violeta de cada una de las uvas en un perfecto estado sanitario y de maduración ideales para el vino que Rafa dibuja en su mente.



VINIFICACIÓN:

Arrancamos la vinificación partiendo de uva enfriada en cámaras para un arranque de la fermentación más lento, que llevamos a cabo en depósitos de acero inoxidable buscando el equilibrio entre extracción de aromas primarios, polifenoles y precursores aromáticos para su posterior crianza en barrica.

En la calma de la bodega, descansando en barricas de roble francés usado, el vino realiza la fermentación maloláctica durante su proceso de crianza que Rafa decidió dar fin tras encontrar el equilibrio buscado en el vino a los 10 meses de crianza en madera.



ANÁLISIS DE CATA:

Tras años buscando explotar el potencial de la variedad Syrah Rafa nos ofrece un vino intenso a la vista por sus reflejos violáceos que parecen servir de presentación a los aromas que encontramos al llevar la copa a nariz, lilas y flores violetas acompañan a notas de frutos del bosque como moras, grosellas y arándanos todo sobre un fondo especiado tan típico de la variedad y que se potencia con la aportación de las notas de la barrica.

Entrada intensa pero amable en boca con gran sedosidad y elegancia en el tanino, llena la boca y su agradable recuerdo perdura en el recuerdo.



SYRAH



DOP ALICANTE

