

RAFA CAÑIZARES

♦ VITICULTOR ♦

SOFÍA CAÑIZARES

MACABEO, CHARDONNAY, MOSCATEL



VIÑEDO:

Este vino se elabora a partir de tres viñedos seleccionados, cada uno con una personalidad única. El Macabeo y la Moscatel, variedades autóctonas del Mediterráneo, se combinan con la Chardonnay de carácter internacional. Los viñedos se sitúan en la región del Alto Vinalopó, conocida por sus suelos calcáreos que aportan frescura y mineralidad.

Cada variedad se recolecta en su momento óptimo de maduración, siguiendo un calendario de vendimia escalonado. El Chardonnay, cultivado en una parcela de suelo arenoso, se vendimia primero por ser la variedad más temprana. A continuación, casi de manera simultánea, se recolectan el Macabeo y la Moscatel, que comparten suelos calcáreos, típicos de esta región. Este proceso asegura que cada uva aporte su máxima expresión al vino final.



VINIFICACIÓN:

El vino se elabora en pequeños depósitos de hormigón poroso de 3.000 litros, donde se fermenta con levaduras autóctonas. Posteriormente, el vino se cría sobre sus lías finas, lo que le aporta una complejidad adicional y una estructura en boca sorprendente. Este método artesanal, con mínima intervención, busca resaltar las cualidades naturales de las uvas y del terroir.



ANÁLISIS DE CATA:

Vino de paraje, de indudable carácter mediterráneo y cuya concepción principal es el disfrute y su fusión con la gastronomía. Sofía busca un vino fresco, ágil, fácil de beber, de marcado carácter frutal y floral pero con volumen, complejidad, elegancia y profundidad. Un paseo por el mediterráneo.



MACABEO
CHARDONNAY
MOSCATEL



DOP ALICANTE

