



TARIMA 2022

Bodega: Volver

Zona: D.O. Alicante

Variedades: Merseguera,
Chardonnay

Alc: 13% Vol.

Viñedos:

Los viñedos de Tarima están situados entre la Sierra de Salinas, Sierra de Umbría y Sierra de La Sima, a una altitud de 600 – 750 m por encima del nivel del mar. Las uvas de este vino proceden de un total de 20 ha de viñedo plantadas entre 2000 y 2010.

Elaboración:

Estas variedades se recogen en el punto óptimo de maduración y acidez para conservar la frescura. Se realiza durante la segunda semana de agosto.

Fermentación a baja temperatura sobre 12° con mostos limpios, para poder mantener así la fruta de la uva, consiguiendo vinos muy aromáticos y agradables.

¿Qué esperar de este vino?

En boca es sabroso, equilibrado y con muy buena acidez.



Maridajes:

Perfecto maridaje con todo tipo de mariscos, moluscos, pescados y platos ligeros, quesos poco curados, ensaladillas o arroces.

Tª de servicio recomendada:

Entre 6 y 8 °C.

Bodegas Volver

Ctra. Pinoso – Fortuna, 1, 03650 Pinoso
Alicante, España
www.bodegasvolver.com





Nacido en la localidad de Las Mesas, en Cuenca, su vida ha girado en torno a La Mancha y el vino. Sus bisabuelos eran viticultores y así ha sido en su familia a lo largo de cuatro generaciones en las que se ha respirado y vivido el amor al viñedo y la viticultura.

Rafael afirma: "Mi trabajo es conseguir la máxima calidad que empieza en la uva y termina en el embotellado de los vinos". Considera que en sus vinos se refleja su manera de ser: "me baso en la constancia y el trabajo de un manchego que pese a las dificultades sigue luchando por lo que cree: el potencial de vinos de calidad que hay en esta zona".

Cañizares pertenece a una familia en la que durante cuatro generaciones se ha respirado y vivido el amor por la tradición y la viticultura. Una pasión que ha sabido transmitir a su hija, Sofía Cañizares:

«Ella está metida en el campo, en el viñedo, en la bodega, un poco en todas las parcelas, y está estudiando enología. No quiero que se desmotive, yo le dejo que vaya haciendo sus vinos para que vaya entrando poco a poco y se vaya soltando un poquito, no quiero presionarla y prefiero que salga de ella», asegura Rafael.

