



TARIMA ORGANIC TINTO 2022

Bodega: Volver

Zona: D.O. Alicante

Variedades: 100% Monastrell

Alc: 13% Vol.

Viñedos:

Múltiples viñedos situados entre las Sierras de Salinas, Umbría y La Sima, con una altitud de 600 – 750 metros. Suelos calizos con poca capacidad para retener agua, cubiertos de piedras formando una tarima al pie de la montaña, evitando así la erosión y aclimatando el suelo especialmente en verano. Estos viñedos están plantados sin portainjertos, de la manera que se plantaba antes de la llegada de la filoxera. Esto se debe al tipo de suelo árido, pocos profundo, con rocas calcáreas y muy pobre en materia orgánica que no permite que se desarrolle la enfermedad.

Elaboración:

Tras una vendimia manual, se fermenta con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable para que mantenga las características frutales de un vino joven. Realiza la fermentación maloláctica en tanque y crianza en barricas de roble francés durante 6 meses.

¿Qué esperar de este vino?

Este vino ha sido reconocido en el concurso **Mundus Vini Biofach 2022 como el mejor vino ecológico de España**. Nos encontramos ante un vino con cuerpo, increíblemente concentrado, que llena la boca.

Bodegas Volver

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



Maridajes:

Puedes acompañarlo con arroces, aperitivos, carnes blancas, embutidos o quesos.

Tª de servicio recomendada:

Entre 14 y 16 °C.

**AGO
20
23**



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.

