

## TRIGA 2020

**Bodega:** Volver

**Zona:** D.O. Alicante

**Variedades:** Monastrell y Cabernet Sauvignon

**Alc:** 16% Vol.

### Viñedos:

Sólo los viñedos más viejos son usados para la producción del Triga. Las uvas proceden de 5 viñedos, alguno de ellos plantados en 1925.

### Elaboración:

Fermentación maloláctica en barrica. El 100% del vino se somete a una crianza de 20 meses en barrica francesa y luego es ligeramente filtrado

### ¿Qué esperar de este vino?

Púrpura opaco. Aromas explosivos de frutas negras y azules se transforman en notas de regaliz, especias de la India y aceites florales. Rico y largo, tiene una buena acidez que le aporta elegancia. En boca, arándanos dulces y grosellas tiñen el paladar con persistencia en un final picante y concentrado.



### Maridajes:

idóneo para acompañar embutidos, quesos curados y carnes rojas

**Tª de servicio recomendada:** 16-18°C



En un rincón de Castilla-La Mancha, tierra de vastos viñedos y una enraizada tradición vitivinícola, nace Rafael Cañizares. Y además lo hace en plena vendimia. Parecía que no era un buen momento para ello, pero quizás el aroma que respiró desde bien niño ya le confirió toda la fortaleza vitivinícola que tiene hoy en día para llevar el vino en sus venas y en su cabeza. Su bisabuelo también era viticultor, como su abuelo y su padre.

Hoy, su hija Sofía constituye ya la quinta generación. Tras su enorme éxito en Bodegas Volver, ahora, con Bodegas y Viñedos Rafa Cañizares, presentar un proyecto que abarca no solo una bodega, sino una filosofía de vida arraigada en la cultura, la tradición y la pasión del vino, complementada con un fuerte compromiso con la sostenibilidad y la innovación.

