

Sofía Cañizares Giró

Bodega: Volver

Zona: D.O.P. Alicante

Variedades: Giró

Alc: 13 % Vol.

Viñedos:

El suelo de esta parcela se caracteriza por ser muy pobre y de carácter arenoso lo cual limita la producción por planta dando lugar a racimos pequeños con uvas de gran calidad, intensidad aromática y potencial enológico.

Elaboración:

fermentación en depósitos de acero inoxidable partiendo de uva conservada 24 horas en cámara y llevando a cabo una fermentación a baja temperatura. Posteriormente el vino pasa a criarse en pequeños depósitos de hormigón poroso, con una crianza breve, tres meses, para mantener la frescura.

¿Qué esperar de este vino?

Sutileza mediterránea. Vino con un bonito color cereza de capa ligera con gran presencia de aromas a fruta roja fresca y de perfecta maduración posee un marcado carácter aromático a bosque mediterráneo mostrando fielmente su origen.



Maridajes:

Perfecto para carnes de aves y platos de pasta

Tª de servicio recomendada: 14-16 °C

Bodegas VOLVER



El sello diferencial de Bodegas Volver, es la elaboración artesanal a partir de variedades autóctonas españolas procedentes de viñedos muy viejos, menos productivos, pero que proporcionan más calidad en todos los sentidos. La variedad dominante de la zona es la uva Monastrell, gracias a su capacidad de adaptabilidad a afrontar condiciones climáticas extremas así como las escasas lluvias, pero también podemos encontrar vinos elaborados a partir de Merseguera, Chardonnay, Alicante Bouschet, Garnacha tintorera, Syrah... Su filosofía es conseguir la máxima calidad desde que crece la uva hasta el embotellado de los vinos.

Bodegas Volver se encuentra en Pinoso, un pueblo del interior de la provincia de Alicante, y también elabora vinos en otras zonas de La Mancha, Almansa o Jumilla.