

RAFA CAÑIZARES SYRAH 2024

Bodega: Bodegas Volver

Zona: D.O.P. Alicante **Variedades:** Syrah

Alc: 13% Vol.

Viñedos:

Las uvas de syrah que utilizamos para elaborar este vino proceden de la zona del Alto Vinalopó, donde las viñas de esta variedad, de indudable carácter mediterráneo, enraízan con profundidad sobre suelos muy pobres de carácter arcillo calcáreo.

Elaboración:

VArrancamos la vinificación partiendo de uva enfriada en cámaras para un arranque de la fermentación más lento, que llevamos a cabo en depósitos de acero inoxidable buscando el equilibrio entre extracción de aromas primarios, polifenoles y precursores aromáticos para su posterior crianza en barrica. En la calma de la bodega, descansando en barricas de roble francés usado, el vino realiza la fermentación maloláctica durante su proceso de crianza que Rafa decidió dar fin tras encontrar el equilibrio buscado en el vino a los 10 meses de crianza en madera.

¿Qué esperar de este vino?

Entrada intensa pero amable en boca con gran sedosidad y elegancia en el tanino, llena la boca y su agradable recuerdo perdura en el recuerdo.



Maridajes:

Carnes rojas, guisos, arroces y quesos curados

Ta de servicio recomendada:

Entre 16 y 18°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.

