

RAFA CAÑIZARES

♦ VITICULTOR ♦

TRIGA

CHARDONNAY



VIÑEDO:

Los viñedos de la variedad Chardonnay proceden exclusivamente del entorno de la Sierra de Salinas, la Sierra de Umbria y la Sierra de la Sima a 700 metros sobre el nivel del mar. Sus suelos son pobres, poco profundos compuestos principalmente de caliza, que es la roca madre. El suelo se entremezcla con grandes trozos de tiza pura.

El clima es mediterráneo con influencia continental. Un microclima único que es el resultado de la convergencia de los tres cadenas montañosas mencionadas anteriormente combinadas con las altitudes elevadas propias de esta subcomarca alicantina.

Se realiza una viticultura tradicional de secano. Viticultura sostenible, con el máximo respeto por nuestro entorno utilizando únicamente abonos naturales de origen orgánico. La uva se cosecha a mano a finales de Agosto obteniendo bajos rendimientos de entorno a 2 kg por planta.



VINIFICACIÓN:

Las uvas se cosechan a mano en pequeñas cajas para evitar roturas. 100 % Fermentado en barricas francesas de 225 litros.

Después de la fermentación, el vino se somete a batonages frecuentes, dos veces por semana durante los primeros 2 meses, una vez por semana durante los siguientes cuatro meses y luego una vez cada 2 semanas durante 2 meses.



ANÁLISIS DE CATA:

Amarillo con reflejos dorados, gran brillo, limpidez y densidad. Intenso en nariz con gran complejidad en cuanto a matices mostrando notas de fruta de hueso, flores amarillas, especiados, frutos secos, tostados y un fondo de pastelería.

En boca un vino de buen ataque, untuoso, amplio y equilibrado. Su excelente acidez y notas salinas equilibran su fuerza y personalidad que perduran por largo tiempo en boca dejando un recuerdo de un vino que aún potencia con elegancia y personalidad propia.



CHARDONNAY



DOP ALICANTE