

Bodegas Volver Volver (2014)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Volver
Nombre	Volver
Año	2014
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	España > Castilla La Mancha > La Mancha
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	10,80 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 15.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Después de una cuidada selección, las uvas se vendimian a mano, y se transportan en pequeñas cajas para prevenir daños en la fruta. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés. Crianza durante 15 meses en estas mismas. Después es embotellado sin filtrar.

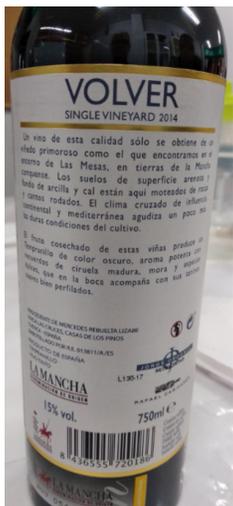
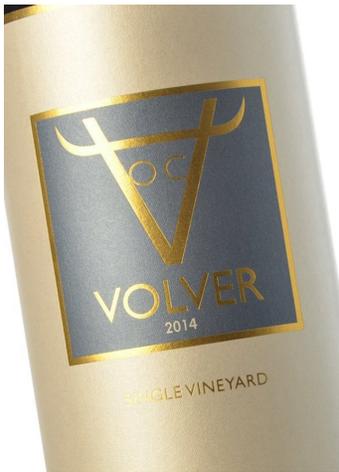
VIÑEDO

Viticultura Las mejores uvas de la variedad Tempranillo son seleccionadas en "Finca Los Juncareas". Viñedo único de 29 hectáreas cultivadas en 1957. Situado a una altitud de 660 metros, en suelos muy pobres y extremadamente arenosos (hasta un metro de profundidad) compuestos por pequeños trozos de pura caliza. En la superficie la arena se mezcla con arcilla roja, hasta unos 30 centímetros de profundidad. Los rendimientos son muy bajos, 1-2 kilos por planta.

REFERENCIAS

Web <https://bodegasvolver.com/>

COMENTARIO



Bodegas Volver Volver (2014)

Comentario Fundada por Jorge Ordoñez y Rafael Cañizares y bajo la mano del enólogo y viticultor Rafael Cañizares por tradición familiar de más de cuatro generaciones vinculadas a la viña y al vino. Los pilares de la bodega se basan en el reposicionamiento de los vinos españoles de calidad, recuperando viejos viñedos de variedades autóctonas, que bien por sus bajos rendimientos, o por falta de relevo generacional se hubieran perdido.

CATAS (1)

Fecha 6 de febrero de 2019

Catador Curso De Cata

Puntuación 91,0

Notas NOTAS DE CATA DE LA BODEGA:
Color púrpura intenso. Aromas de tabaco, regaliz y grosellas negras. Con mucho cuerpo, notas tostadas entremezcladas con fruta madura. Final largo y equilibrado.

Visual Color negro picota y ribete cardenalicia avanzada, de capa alta, esta limpio y brillante, bastante glicérico.

Olfato De intensidad media alta, lácteos al servir y sobre todo madera, huele a vainilla y sobresale el coco por encima, aromas a cuero, frutos rojos, café y chocolate.

Boca Entrada abocada de tanicidad alta, pero no desagradable, tiene una acidez media, es amplio en boca.

Conclusiones Vino muy serio, complejo e interesante

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		
	Consumido		