Rafael Cambra Soplo (2013)

IDENTIDAD

Bodega	**Rafael Cambra**
Nombre	**Soplo**
Año	**2013**
Uvas	Garnacha (100 %)
Ubicación	**España > Valencia > Valencia**
Categoría	Vino Tinto
Precio	**4,90 €**

BOTELLA

Volumen	750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.60 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Vendimia Vendimia manual. Vinificación Fermentación en depósitos pequeños de acero inoxidable de 5000 litros con un 10% de la uva con raspón, sólo ligeros remontados. Maceración a 22ºC durante 12 días. Envejecimiento 4 meses en barrica de roble francés de entre 1 a 5 años de 225 litros. El resto de la crianza se realiza en depósito de hormigón. Embotellado En agosto de 2015.

VIÑEDO

Viticultura	Descripción Terrazas grandes con ligera pendiente en Fontanars dels Alforins. Superficie 4 hectáreas. Edad Viñedos jóvenes (10 años).
Tierra	Suelo Suelo franco arenoso con piedras en la superficie. Clima Continental. 2013 fue una añada de primavera lluviosa e inicio de verano caluroso. En agosto las temperaturas se moderaron, con noches frescas pero la gota fría de la última semana de agosto (90 lts en 1 día) complicó el inicio de vendimia.

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS
TORREJÓN

Rafael Cambra Soplo (2013)

COMENTARIO

Comentario: Fresco. Como un soplo de aire nuevo, de allí su nombre. Este tinto basado en una atípica Garnacha de Fontanars dels Alforins es fresco de fruta, suave y disfrutón. Las viñas son jóvenes y por ello Rafa Cambra no busca la extracción. Todo lo contrario, una acidez cítrica y taninos finos determinan que se puede conseguir una Garnacha casi atlántica en esta zona de la calurosa Valencia.

CLASIFICACIONES (1)

Guía: **Wine Advocate - Robert Parker**
Puntuación: 90.0

CATAS (1)

Fecha: **22 de noviembre de 2017**
Catador: Curso De Cata
Puntuación: 75.0
Platos: Pasta, arroces, setas, níscalos, platos con carnes gelatinosas.
Notas: Notas de la bodega
Nariz
Anísados, fruta roja, grosellas, algunos apuntes balsámicos y florales.
Boca
Frutal en boca, con frescura, mineralidad, acidez cítrica
Visual: Rojo picota con ribete cardenalicio, limpio y brillante. Buena lagrima. Capa baja
Olfato: Buena intensidad aromática en nariz, se muestra cerrado, con aromas a manzana, frutos rojos maduros y vegetales
Boca: Entrada potente y agresivo, llena toda la boca, dejando el paladar muy seco
Acidez correcta y taninos muy presentes.
Persistencia baja

Asociación Enológica Cultural
WINE LOVERS
CLUB DE CATAS TORREJÓN

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
22/11/17	Consumido		