

# Bodegas Volver Tarima Hill (2013)



## IDENTIDAD

---

Bodega	<b>Bodegas Volver</b>
Nombre	<b>Tarima Hill</b>
Año	<b>2013</b>
Uvas	Monastrell (100 %)
Ubicación	<b>España &gt; Valencia &gt; Alicante</b>
Clasificación	DO - Crianza
Categoría	Vino Tinto
Precio	<b>9,90 €</b>

## BOTELLA

---

Volumen 750mL

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

---

Alcohol 15.00 %

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

---

Info. sobre Tiene un reposo de 20 meses en barricas de roble francés.

## VIÑEDO

---

Tierra	Descripción Viñedos situados en la Sierra de la Sima, en el corazón de Alicante. Cultivados en vaso en condiciones naturales (casi orgánicas) sin riego.
Edad	Entre 40 y 75 años.
Clima	Microclima predominantemente continental, con influencias mediterránea con altas variaciones térmicas entre el día y la noche.
Rendimiento	Muy bajos.

## COMENTARIO

---

# Bodegas Volver Tarima Hill (2013)

**Comentario** Nacido en plena Sierra alicantina de la Sima, el terroir de este vino se caracteriza por las considerables diferencias de altitud entre viñas ubicadas dentro de la misma zona y un microclima continental con influencia mediterránea y fuertes contrastes térmicos. El resultado es un vino con sabores firmes de frutas negras y notas de pimienta.

Su existencia data del siglo XV y se cree que procede de la localidad valenciana de Sagunto.

Es la uva predominante en el Levante y la reina de la región murciana. Su sabor varía notablemente dependiendo de la zona, por lo general tiende a silvestre o madera, con toques suaves de zarzamora

## CATAS (2)

---

**Fecha** 7 de marzo de 2018

**Catador** Curso De Cata

**Puntuación** 94.0

**Notas** Cosecha 2014

**Visual** Color roja picota corazón negro con irisaciones violeta, capa alta, limpio y brillante.

**Olfato** Alta intensidad aromática, aromas de fruta roja madura, balsámicos, mineral y especiado.  
Al agitar aparecen notas a chucherías de fresa

**Boca** Entrada potente, agradable y equilibrado.  
En el paso se muestra con unos taninos francos y una buena acidez, con agradable presencia de fruta roja compotada.  
Persistencia final larga.

**Fecha** 9 de febrero de 2017

**Catador** Yo

**Puntuación** 94.0

**Platos** Recomendado con carnes rojas, de caza, asados, aves, arroces, queso curados, quesos azules y setas.

**Visual** Rojo rubí con ribete granate. De capa media-alta

**Olfato** Olor a moras, con un fondo sutil a hierba

**Boca** En boca se aprecia sabroso con un cuerpo potente. Tiene sabores firmes y centrados de frutas negras. El final repite las notas de moras, dejando rastros de pimienta. Final largo y persistente

# Bodegas Volver Tarima Hill (2013)

## BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
7/2/17	Consumido		
7/3/18	Consumido		

