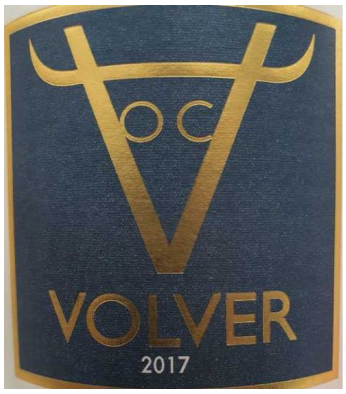
Volver (2017)



IDENTIDAD

Bodega	**Bodegas Volver**
Nombre	**Volver**
Año	**2017**
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	**España > Castilla La Mancha > Castilla**
Clasificación	Vino de la Tierra
Categoría	Vino Tinto
Precio	**8,25 €**

BOTELLA

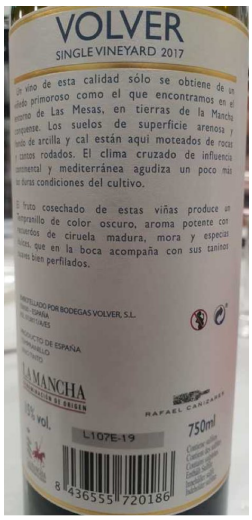
Volumen	750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Tipo de	Tipo de envejecimiento Barrica de madera
Meces de	4 Meses
Info. sobre	Las uvas del vino Volver 4 meses se vendimian manualmente. La fermentación se realiza a 28ºC para extraer el suficiente color y aromas de la uva. Finalmente, la fermentación maloláctica y la crianza se hace en barricas de roble francés durante 4 meses.



VIÑEDO

Viticultura	Viñedos de la Mancha de entre 30 y 40 años de edad situados a 700 metros de altitud.
Tierra	Finca las Cruces viñedo plantado en 1970 en una de las zonas más altas de Castilla la Mancha, alcanzando entre 650 – 700 metros de altitud. Los suelos de los viñedos son arenosos, pobres en materia orgánica, ricos en caliza y con una franja de arcilla a un metro de profundidad. Esto permite un buen drenaje y del suelo y al mismo tiempo posibilita a la planta tener una reserva de agua a su alcance.

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

CATAS (1)

Fecha	**12 de febrero de 2020**
Catador	Curso De Cata
Puntuación	91.0
Platos	Quesos curados / embutidos ibéricos / patés / asados / arroces
Notas	color púrpura opaco que se presenta en nariz con aromas sutiles de pan tostado, de tierra, de especias, y notas de grosellas negras, tabaco y regaliz.
Visual	Color púrpura opaco con ribete cardenalicio. Capa alta. Se muestra limpio y brillante y muy glicérico.
Olfato	Aromas intensos a regaliz, fruta fresca madura, notas especiadas, balsámicas y sutiles aromas a pan tostado.
Boca	En boca fresco y goloso, persistente y equilibrado. En el paso por boca se muestra sabroso y con cuerpo, con abundantes notas tostadas entremezcladas con moras. Taninos presentes y muy buena acidez. Persistencia: 4

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
12/02/2020	Consumido	8,25	Curso de Cata de Vinos
12/02/2020	Consumido	8,25	Curso de Cata de Vinos

Asociación Cultural WINE Lovers CLUB DE CATAS TORREJÓN