

## VOLVER RAFAEL CAÑIZARES CUVÉE OLD VINES V.D.T. CASTILLA 2017



### ● DESCRIÇÃO DO VINHO

A região de Las Mesas, localizada no leste da região de La Mancha, na Espanha, é o lar da vinícola Finca Los Juncarens pertencente à Bodegas Volver, onde a videira Tempranillo reina desde 1957. Com uma abordagem tradicional de viticultura, as vinhas são cultivadas de forma seca e orgânica, sendo todo o processo realizado à mão, com intervenção humana mínima e colheita manual. Lá a altitude de 650-700 metros, rara na Europa, proporciona um ambiente único. Os solos, ricos em ferro, são compostos por areia e pequenas pedras e uma camada de argila vermelha a 1,5 metros abaixo da superfície. O clima continental é caracterizado por grandes variações de temperatura diurna e noturna, com chuvas raras no final do outono e inverno, além de 3.000 horas de sol por ano, resultando em vinhos distintos.

A colheita ocorre no meio de setembro, seguida de uma meticulosa seleção das uvas na adega e fermentação com leveduras indígenas em tanques de inox. O vinho é então transferido para barris de carvalho francês novos e de segundo uso para fermentação malolática e envelhecimento, totalizando 14 meses. O engarrafamento é feito sem filtragem. O vinho possui cor cereja intensa e bordas vermelhas profundas. Os aromas exuberantes de frutas maduras são acentuados pelo envelhecimento em carvalho francês, que adiciona camadas de notas de chocolate, defumado e especiarias doces. Na boca, revela-se um vinho ricamente estruturado, com taninos sedosos e maduros que sustentam uma explosão de frutas cristalizadas, culminando em um final longo. Trata-se de um excepcional vinho, com grande reconhecimento internacional.

**País:**  
Espanha

**Uva:**  
Tempranillo e  
Cabernet Sauvignon

**Temperatura:**  
16°C a 18°C

**Abrir e  
consumir após:**  
60 minutos

**Teor alcoólico:**  
15,5%

**Corpo:**  
●●●●●

**Guardar em adega  
climatizada até:**  
2037

### ● HARMONIZAÇÃO

Pernil de cordeiro, Parmigiano Reggiano, Parrillada, Pato assado, Pernil assado ao forno, Peru recheado e Paellas com carne de porco e de frango, Pappardele Alla Lepre, Queijo Manchego, Torta de carne e Tournedos au foie gras.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.