



TARIMA

100% Monastrell

D.O. Alicante



COSECHA: Menos seca que el año anterior, caracterizada por escasas lluvias en primavera y septiembre. Gran amplitud térmica en las últimas semanas Agosto y primeras de septiembre consiguiendo así una lenta maduración de la Monastrell.

VIÑEDO: Múltiples viñedos situados entre las Sierras de Salinas, Umbría y La Sima, con una altitud de 600 - 750 metros. Suelos calizos con poca capacidad para retener agua, cubiertos de piedras formando una tarima al pie de la montaña, evitando así la erosión y aclimatando el suelo especialmente en verano.

ELABORACIÓN: Viticultura tradicional con la mínima intervención. Vendimia tardía a partir de la segunda quincena de octubre. Levaduras autóctonas, fermentación en depósito, malo láctica en tanque y crianza en barrica francesa usada (en la añada anterior de Tarima Hill) durante 6 meses.

ANÁLISIS DE CATA: Color picota con destellos púrpuras. Flores de Tarima en tu vaso con notas de regaliz y chocolate, con un fondo sutil a hierba y cualidades florales.

ULTIMOS PREMIOS:

- Jeb Dunnock: 91 puntos Tarima Monastrell 2016.
- Guía Peñín 2017: 92 puntos Tarima Monastrell 2015.
- R. Parker Wine Advocate: 91 puntos Tarima 2015.
- Guía Peñín: 92 puntos Tarima 2015.
- J. Raynolds - Vinous: 91 puntos Tarima 2015.
- eRobertParker.com: 91 puntos Tarima 2015.
- R. Parker Wine Advocate: 87 puntos Tarima 2014.
- Guía Peñín: 89 puntos Tarima 2014.
- Wine Spectator: 87 puntos Tarima 2014.
- Guía Peñín: 91 puntos Tarima 2013.
- Wine Spectator: 86 puntos Tarima 2013.
- Stephen Tanzer: 90 puntos Tarima 2010 - 2012 - 2013.
- Guía Peñín: 92 puntos Tarima 2012.

Bodegas Volver, S.L. Ctra. Pinoso - Fortuna, I 03650 Pinoso (Alicante)
Tfno.: (+34) 966 185 624 www.bodegasvolver.com

Safrá 2012. Almoço em 22/01/2023.