

Rafael cambra UNO 2020



VALENCIA REGION

PROCEDENCIA: FONTANARS DELS ALFORINS

(suroeste valencia)

Año de fundación: 2001

Altitud: 700 mts

Suelo: calizo con textura franco arenosa

Orografía: ladera

Orientación: norte

Clima: mediterráneo

Pluviometría (2019): 535 mm

Edad del viñedo: 60 años

Irrigación: no

Producción por hectarea: 20 hl

Fecha de la vendimia: 23 septiembre hasta el 6 octubre.

Vendimia manual en cajas de 18 kg

Producción: 6600 botellas

Características de la añada: 2020 fue una añada fresca, con lluvias en septiembre que nos obligaron a adelantar la vendimia al 18 de septiembre y realizar muchas pasadas para hacer una óptima selección. El final de vendimia tuvo una climatología perfecta, sol por las mañanas y noches frescas

Presentación

Botella troncoconica

Natural Cork

Caja de 6 botellas

variedades

monastrell en vaso tradicional de 60 años

Vinificación: uva despalillada y estrujado suave. Maceración de 18 días (28°C) en depósitos inox de 10 hl con ligeros remontados y bazuqueos

Crianza: 12 meses en Tina de 5000 l. 2 meses en hormigón

Analítica:

14.5% alc

Ph: 3,6

Acidez total: 5,6 gr x lt

Azucar: 1.8 gr x lt

Clarificación: No

Filtración: SI

Estabilización por frio: NO

Maridaje: Carnes rojas, caza, carnes estofadas y quesos curados

Puntuaciones (Parker)

2016: 93

2015: 93

2018: 93 +

2020: 94