

VOLVER

100% Tempranillo

D.O. La Mancha

COSECHA: Añada calificada como excelente, dado el alto grado de calidad de las uvas cosechadas. Los datos de pluviometría de la zona son de 242 mm de media anual, por lo que fue una añada muy seca. Durante los meses de maduración de la uva se ha presentado una media de variación térmica de alrededor de 18°-20° entre el día y la noche. Por otro lado, durante la vendimia se han dado temperaturas medias, y ausencia de precipitaciones, facilitando así la recolección del fruto en su estado óptimo de madurez y de calidad.

VIÑEDO: Las mejores uvas de la variedad Tempranillo son seleccionadas en "Finca Los Juncas". Viñedo único de 29 hectáreas cultivadas en 1957. Situado a una altitud de 660 metros, en suelos muy pobres y extremadamente arenosos (hasta un metro de profundidad) compuestos por pequeños trozos de pura caliza. En la superficie la arena se mezcla con arcilla roja, hasta unos 30 centímetros de profundidad. Los rendimientos son muy bajos, 1-2 kilos por planta.

ELABORACIÓN: Después de una cuidada selección, las uvas se vendimian a mano, y se transportan en pequeñas cajas para prevenir daños en la fruta. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés. Crianza durante 15 meses en estas mismas. Después es embotellado sin filtrar.

ANÁLISIS DE CATA: Color púrpura intenso. Aromas de tabaco, regaliz y grosellas negras. Con mucho cuerpo, notas tostadas entremezcladas con fruta madura. Final largo y equilibrado.

ÚLTIMOS PREMIOS:

- Jeb Dunnock: 91 puntos Volver Single Vineyard 2015.
- Mundus Vini: Best of Show La Mancha & Medalla de Oro. 2015
- JamesSuckling.com: 92 Puntos Volver 2015.
- R. Parker Wine Advocate: 92 puntos Volver 2014.
- Guía Peñín: 93 puntos Volver 2014.

