



CABALLO BLANCO 2016

Nombre. Caballo Blanco.

Añada. 2016.

Bodega Sierra Almagrera.

Tipo de vino. Tinto de crianza con 21 meses en bodega de roble francés y más de un año en botella.

Variedad de uva. Tempranillo, Shiraz, Monastrell y Garnacha.

Viñedo. Situado en la finca Sierra de Almagrera, en el municipio de Cuevas del Almanzora, al este de la provincia de Almería, sobre un suelo franco arcilloso de tonos rojizos, marcados a fuego por la descomposición mineral de su roca madre. Por su situación geográfica, a orillas del Mediterráneo y a una altitud de 350 metros sobre el nivel del mar, presenta un clima mediterráneo subdesértico, con pocas precipitaciones, una elevada insolación anual y brisas frescas procedentes de la sierra.

Elaboración y crianza. Las uvas obtenidas de nuestros viñedos son vendimiadas manualmente en cajas de 15 kg y se elaboran sutilmente en nuestra bodega subterránea, en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Tras 21 meses durmiendo en bodegas de roble francés y un año en su botella, surge nuestro contundente y profundo vino. El origen de esta técnica, no es otro que el origen del de este vino único y pionero, plantado en la misma tierra donde hace más de 3.000 años arraigaron las primeras vides traídas por los fenicios a la Península Ibérica.

Cata. Color rojo granate intenso, bien cubierto. La elegancia de sus aromas se hace presente con recuerdos a frutos rojos (frambuesa, zarzamora...) y a regaliz, pero también a maderas finas, bálsamos y humo. Espléndido en la boca, estructurado, carnoso y amplio, despierta en el paladar el eterno diálogo entre el terruño y la brisa marina, el yodo, la sal...



**BURJULÚ
CUEVAS DEL ALMANZORA
ALMERÍA**

Para cualquier aclaración:
+34 91 0127007
info@bodegasierraalmagrera.com