



## CABALLO BLANCO 2015

**Nombre.** Caballo Blanco.

**Añada.** 2015.

**Bodega Sierra Almagrera.**

**Tipo de vino.** Tinto de crianza con 24 meses en barrica de roble francés y más de un año en botella.

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

**Viñedo.** Viñedo situado en Cuevas del Almanzora (Almería) sobre un suelo franco arcilloso de tonos rojizos marcados a fuego por la descomposición mineral de su roca madre, en la misma tierra donde hace más de 3.000 años arraigaron las primeras vides traídas por los fenicios a la Península Ibérica.

El terreno se sitúa sobre una altitud de 350 metros sobre el mar, donde predominan las brisas frescas que proceden de la sierra a orillas del Mediterráneo.

**Elaboración y crianza.** Las uvas obtenidas de nuestros viñedos son vendimiadas en cajas de 15 kg. Este contundente y profundo vino se elabora en nuestra bodega subterránea en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada, tras dormir 24 meses en barricas de roble francés y el tiempo necesario en botella para que alcance su punto óptimo.

**Cata.** "Picota de gran capa con borde violáceo. Intenso, aromas de fruta silvestre (moras), tinta china, regaliz, cacao, finos cueros, mentoles, flores azules, café tostado, hierbas aromáticas...Jugoso, tanicidad de la barrica algo marcada que debe pulir, potente, amplio recorrido y persistente final frutal, mineral, ahumado y espaciado"

(03/09/2018) *Guía Vinos Gourmet 2019.*



**BURJULÚ  
CUEVAS DEL ALMANZORA  
ALMERÍA**

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