



Soplo, 2021

Bodegas Rafa Cambra
ESPAGNE, VALENCE, VINO DE MESA

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Garnacha
ÂGE MOYEN DES VIGNES	14 ans
RENDEMENTS	35 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2.2 g/L
SUPERFICIE	6 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Région de Valence. Lieu : Fontanars dels Alforins (sud-est de l'Espagne). Altitude 700m
EXPOSITION	Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Sols sableux sans irrigation
VINIFICATION	En petites cuves inox de 5000 L avec 10 % de tiges avec de légers remontages. Macération à 22°C pendant 12 jours
ÉLEVAGE	Vieilli 4 mois en grands fûts de chêne français.

CODE SAQ
14877014

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
19.30 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Rafael Cambra a passé la majeure partie de sa vie dans un vignoble. Sa famille possède l'une des pépinières les plus prestigieuses d'Espagne, avec des clients comme Vega Sicilia, Alvaro Palacios et bien d'autres. Il a créé sa propre cave en 2001 après avoir trouvé un vignoble avec des vignes de Monastrell âgées de 50 ans. Il a également planté du Cabernet Sauvignon et du Cabernet Franc. Les vignobles se trouvent dans la partie la plus basse de la Sierra, à l'intérieur des terres de Valence, entourés d'oliviers et d'amandiers. Rafael croit en une intervention minimale en matière de vinification, créant des vins élégants mais sobres. C'est un vigneron innovant, qui expérimente constamment différents cépages et assemblages jusqu'à ce qu'il soit complètement satisfait du résultat.