

BODEGAS SIERRA DE CABRERAS

CARABIBAS

La viña del carpintero



www.carabibas.com



BODEGAS SIERRA DE CABRERAS

CARABIBAS LA VIÑA DEL CARPINTERO

MONASTRELL

Nuestro Viñedo

Monastrell 100%. Edad: 40 años.

Rendimiento: 2 kg por cepa.

El Suelo

Cepas viejas situadas en suelo calizo-pedregoso y sobre suelo franco-arenoso salino al borde de la antigua Salina, ambos muy pobres con excelente permeabilidad y drenaje que constituye una condición óptima para el cultivo.

El Clima

Salinas posee un microclima especial para el viñedo, 550 m de altitud, la variación de la temperatura entre el día y la noche potencia la maduración equilibrada de los racimos. Insolación alta y pluviometría anual moderada.

Laboreo

Para poder garantizar una calidad excelente de nuestras uvas dejamos, como máximo, dos kilos por cepa para que toda la fuerza de la planta se concentre en ella.

Poda de invierno, aclareos y poda verde encaminadas hacia un rendimiento mínimo.

Vendimia

Vendimia en cajas troqueladas de menos de 15 Kg, posterior selección manual de los mejores racimos.

Proceso de vinificación

Llenado y remontado de nuestros depósitos de acero inoxidable por gravedad con ayuda del OVI instalado en la bodega, bazuqueos y fermentación maloláctica en barrica. Control de la temperatura durante todo el proceso.

Crianza

Crianza en roble francés que le confiere a nuestro vino el equilibrio aromático que le caracteriza.

Our vineyard

100% Monastrell. Age: 40 years.

Capacity: 2 kg per stock.

The soil

Old vines located in stony-limy soil and saline soil next to an old salt mine both poor in humus and with an excellent drainage, constitute optimal growing conditions for the stocks.

The climate

Salinas, a little valley located in Alicante, enjoys a special microclimate that favours the vineyard. The difference between day and night temperatures boosts a balanced ripening of the grapes and so does the high amount of sunshine and the moderate annual rainfall.

Tillage

In order to guarantee an excellent quality of our grapes, we leave maximum 2 kilos of grapes per stock so that all the strength of the plant concentrates in it.

The grape harvest

Our fruit is handpicked and hand sorted.

The process of vinification

Vinification by gravity by means of an "OVI" tank. Malolactic fermentation in French oak tree barrels. Control of temperature during the whole process.

Vintage in french barrels

The vintage in French oak tree barrels gives our wine its characteristic aromatic balance.

info@carabibas.com · www.carabibas.com

BODEGAS SIERRA DE CABRERAS, S.L

Calle La Molineta, 27 · 03638 · Salinas (Alicante)