

BODEGAS SIERRA DE CABRERAS

CARABIBAS

VS

VENDIMIA SELECCIONADA



www.carabibas.com



BODEGAS SIERRA DE CABRERAS

CARABIBAS VS

Merlot · Cabernet Sauvignon · Monastrell

Nuestro Viñedo

Merlot, Cabernet sauvignon, Monastrell
Superficie: 6 hectáreas
Edad: 25 - 40 años
Rendimiento: 2 kg por cepa

El Suelo

La situación del viñedo, sobre un suelo calizo-pedregoso pobre en humus, con excelente permeabilidad y drenaje, constituye una condición óptima para el cultivo de las cepas.

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. 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. Control de la temperatura durante todo el proceso.

Crianza

Crianza en barricas de roble francés de grano fino que confiere a nuestro vino el equilibrio aromático que le caracteriza.

Our vineyard

Merlot, Cabernet sauvignon, Monastrell
Surface: 6 hectares
Age: 25 - 40 years
Capacity: 2 kg/stock

The soil

The location of the vineyard in a stony limy soil poor in humus, with an excellent drainage, constitutes 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.

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. Winter pruning, thinning and green pruning aimed at minimum performance.

The grape harvest

Harvest in die-cut boxes of less than 15 Kg. Our fruit is handpicked and hand sorted.

The process of vinification

Vinification by gravity by means of an "OVI" tank. Control of temperature during the whole process.

Vintage in french barriques

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)