

BODEGAS SIERRA DE CABRERAS

CARABIBAS

640 NOCHES

21 MESES



www.carabibas.com



BODEGAS SIERRA DE CABRERAS

CARABIBAS 640 NOCHES / 21 MESES

Cabernet sauvignon, Merlot, Monastrell

Nuestro Viñedo

Cabernet sauvignon, Merlot, Monastrell
Superficie: 6 hectáreas
Edad: 15 - 30 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.

Proceso de vinificación

Vendimia y selección manual de nuestros racimos. Vinificación por gravedad y control de la temperatura durante todo el proceso.

Crianza de 21 meses

Recuperación de lías de una primera crianza de 9 meses, envejecidas hasta 21 meses confiere a nuestro vino el equilibrio aromático y complejidad que le caracteriza.

Our vineyard

Cabernet sauvignon, Merlot, Monastrell
Surface: 6 hectares
Age: 15 - 30 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.

The grape harvest

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 process of vinification

Our fruit is handpicked and hand sorted. Vinification by gravity and temperature control during the whole process.

Vintage in french barriques

Aged in French oak tree barrels for 9 months, then transferred to oak tree barrels for a further 12 months ageing on fine lees, 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)