



2014 Rafael Cambra Dos

Las uvas son como un diamante en bruto, hay que darle forma, pulirlo, pero en ningún caso modificarlo”

DOS / Bodega Rafael Cambra

30% Monastrel - 35% Cabernet Sauvignon - 35% Cabernet Franc

SIEMPRE FLUYE COMO EL AGUA EN LA ROSA SOBRE LA HOJA.





La cosecha 2014 tuvo una primavera con una pluviometría moderada y fresca. A partir del mes de mayo tuvimos una de las mayores sequías de los últimos 20 años, sin precipitaciones desde mayo hasta noviembre, por tanto un año muy seco (180 lts de pluviometría anual). Al no tener riego incrementamos las labores de labranza para mantener la poca humedad de primavera. El **Monastrel** se encuentra en una parcela de viñedo viejo (55 años) de 10 has de composición calcárea y franco arenosa. Los **Cabernets** en una parcela de 25 años de edad de textura franco arenosa con piedras pequeñas en superficie.

Elaboración: Fermentación con levadura natural en depósitos inox de 2.000 lts abiertos, con ligeros remontados y piegaje. Maceración a 25º C durante 2 semanas.

Crianza: 8 meses en barrica de roble francés de 1-3 años y 6 meses en tina.