



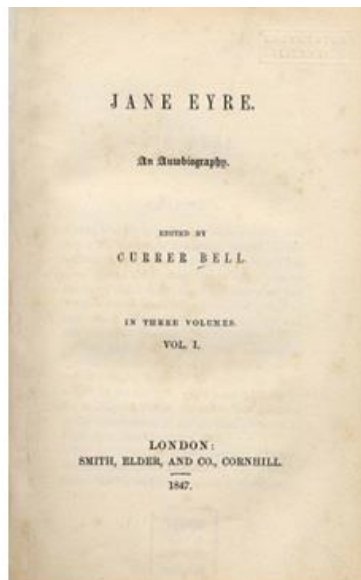
2016 Rafael Cambra Casabosca

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

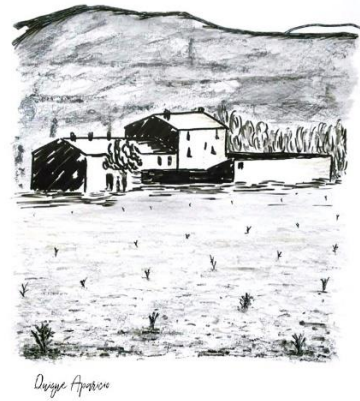
CASABOSCA / Bodega Rafael cambra

Vino Tinto

60% Monastrel y 40% Arco, Forcallá y Bonicaire



Bosca



Casa de viñas autóctonas: La cosecha 2015 empezó con una primavera lluviosa, propiciando un buen inicio de vegetación. El principio del verano, junio-julio fue bastante cálido, provocando un ligero adelanto en el envero. Desde mitad de agosto las temperaturas bajaron considerablemente, permitiendo una madurez más lenta. A principios de septiembre 20 mm de lluvia, que dificultó el inicio de la vendimia pero fueron fundamentales para las variedades tardías ya que aún les quedaba un mes. Vendimia 21 de septiembre para el Monastrell y Bonicaire y 9 de octubre para el Arco y Forcallá.

Número de botellas producidas: 2.200 botellas.

Elaboración: Fermentación con levadura autóctona en depósito pequeño inox de 2000 lts con 20% raspón, con ligeros pisados. Maceración a 26 C durante 21 días.

Crianza: 12 meses en depósito de hormigón de 17 Hl.