



Altos de Cascán

El mirador «Altos de Cascán» es un lugar mágico y especial que se eleva desde la mayor llanura del pueblo de Lécera y presenta la «Sierra de Arcos», un macizo montañoso que protege los viñedos cultivados durante siglos a la sombra de sus rocas, pinos y encinas. Situada a 900 metros de altitud, es un observatorio natural donde habitan la flora

y la fauna más tradicionales de nuestra tierra, un lugar privilegiado donde respirar paz, e imaginar las experiencias vitales de nuestras generaciones pasadas que han vivido aquí durante muchos años. Este proyecto nace de la pasión que sentimos por nuestros viñedos y nuestras raíces, y del esfuerzo que hacemos cada día en Bodegas Tempore por recuperar nuestro territorio y nuestro patrimonio vitivinícola.





Una bodega familiar

Nuestros orígenes pertenecen a este territorio y están arraigados como las vides a una tierra sedienta y seca.

*Tras 4 generaciones de viticultura y con un inmenso conocimiento de la viticultura ecológica, nuestra familia, Yago Aznar, decidió que cada lección aprendida debía estar debidamente representada en nuestros vinos, por lo que decidimos que era el momento no sólo de cultivar la vid, sino de volcar toda la experiencia de casi un siglo en una botella de vino. Así nacieron **Bodegas TEMPORE** en el año 2000.*

El vino se hace en la tierra, por eso trabajamos cada día para mejorar la calidad y la sostenibilidad de nuestro territorio. Somos diferentes en muchos aspectos relacionados con todos los procesos que intervienen en la elaboración del vino. No buscamos una gran producción, sino la excelencia. Innovamos en agricultura para mejorar nuestra viticultura, porque creemos que siempre hay una forma de hacerlo mejor.

TEMPORE
BODEGA FAMILIAR



Ficha de cata

Altos de Cascán significa Garnacha, una variedad autóctona que reina en nuestra región desde hace décadas. Ha sido cultivada por nuestra familia, generación tras generación, preservando y protegiendo su origen e identidad.

Le ofrecemos un vino elegante, muy aromático y con una gran intensidad de fruta vibrante en boca. Los frutos rojos, con un toque dulce y en equilibrio con la acidez justa, te harán disfrutar de cada momento, siendo el vino ideal para maridar todos tus platos.



Viñedo/Orgánico/Garnacha

*La **viticultura** y la enología ecológicas son la única forma que entendemos de trabajar la tierra y elaborar vinos de la máxima calidad.*

*Las uvas Garnacha de **Altos de Cascán** se cultivan en 60 hectáreas de viñedos ecológicos. Los suelos calizos y arcillosos, ricos en minerales, la escasa pluviometría (menos de 300 litros al año), la insolación del 90% y los bajos rendimientos (menos de 6.000 kg por hectárea) son las condiciones especiales de esta parcela. Nuestro terruño seco y de suelos pobres confiere a nuestras uvas Garnacha su carácter mineral.*

Ficha técnica

Suelo: *Altos de Cascán tiene dos tipos de suelo muy diferentes, lo que lo convierte en un lugar ideal para el cultivo de la vid.*

Se trata de una zona con una mezcla de arcilla muy dura en la superficie y rica en minerales en el subsuelo. Y en algunas otras parcelas, hay una gran cantidad de caliza, típica de nuestra zona, con un buen pH, lo que confiere a nuestros vinos una gran estructura.

El agua subterránea aportada por el río Aguasvivas proporciona las condiciones de suelo perfectas para la larga vida de las viñas.



La vendimia: Finales de septiembre

Vinificación: Uvas Garnacha vendimiadas en su punto óptimo de maduración.

Maceración en frío durante 24 horas antes de la fermentación. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas y mínima intervención a 25°C, durante 8 días, en depósitos de acero inoxidable de 25.000 litros, con suaves remontados diarios. Ligera maceración postfermentativa durante 48 horas. Degüelle y prensado, separando el vino flor del vino de prensa.

Tras la fermentación maloláctica espontánea, el vino se clarifica con bentonita, se filtra y se embotella.

Análisis:

ABV: 14% vol.

pH: 3,41

Acidez total: 6,2 g/l

Azúcares residuales: 2,3 g/l

Nota de cata: Color rojo rubí, muy brillante e intenso. Cuerpo medio. Aroma potente a frutos rojos. Fresa, frambuesa, grosella, con un fondo de regaliz. Nariz dulce e intensa, que invita a degustar. Equilibrado y redondo en boca, explosivo. La frescura del aroma también está presente en boca. Jugoso, sedoso y glicérico.



ALTOS DE CASCÁN

TEMPORE
BODEGA FAMILIAR

*50131, Lécera, España.
info@bodegastempore.com • www.bodegastempore.com*