



## BODEGAS VOLVER

Tarima Totalement  
Naturel 2022

16,90\$

\* Prix de détail suggéré



 Nature

|                                                                                    |                          |                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
|    | Code produit             | 14921089                    |
|    | Prix licencié            | 15.30\$                     |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                    |
|    | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot      |
|    | Statut                   | Succ. Seul.                 |
|    | Type de produit          | Vin tranquille              |
|    | Pays                     | Espagne                     |
|    | Désignation réglementée  | Denominación de origen (DO) |
|    | Région                   | Valencia                    |
|    | Appellation              | Alicante                    |
|    | Cépage(s)                | Monastrell 100 %            |
|    | Couleur                  | Rouge                       |
|  | Sucre                    | Sec                         |
|  | Fermeture                | Liège                       |

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le projet Bodegas Volver de Rafael Cañizares, œnologue de formation et vigneron par tradition familiale, a vu le jour en 2004. Plus de quatre générations œuvrant dans la vigne et le vin le précédent et l'inspirent.

Les piliers de la Bodega reposent sur la revalorisation de vins espagnols de qualité grâce à la culture d'anciennes vignes indigènes qui, en raison de faibles rendements ou d'un manque de relève, avaient été oubliées.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Il présente une couleur puissante, riche en tannins qui aident à préserver le vin. Il est chargé d'arômes et de saveurs abondantes de fruits mûrs comme la framboise. En bouche, il est robuste et persistant.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Vineyard: Multiple proprietary vineyards planted in the unique terroir of the subregion located between the Sierra de Salinas, Sierra de Umbria, and the Sierra de la Sima.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont triés méticuleusement à la cave et fermentés dans des cuves en acier inoxydable par des levures indigènes sans ajout de sulfites, avec une intervention humaine minimale.

Récolte : début octobre

SOLS : Le sol est sec et peu profond, et est principalement composé de calcaire, qui est la roche mère. Le sol est parsemé de gros morceaux de craie pure.



**CHRISTIAN LANGLOIS**  
(514) 568-7684  
Rive-Nord, Mauricie et  
Abitibi-Témiscamingue

**DIDIER BOUCHARD**  
(438) 871-2948  
Laval, Ouest de l'île et  
Gatineau

**FRÉDÉRIC LAVOIE**  
(514) 546-0050  
Montréal - Centre-Ville

**BENOIT DESORMIERS**  
(514) 977-2841  
Rive-Sud, Montérégie

**JORDAN CLOUTIER**  
(418) 999-0924  
Capitale Nationale