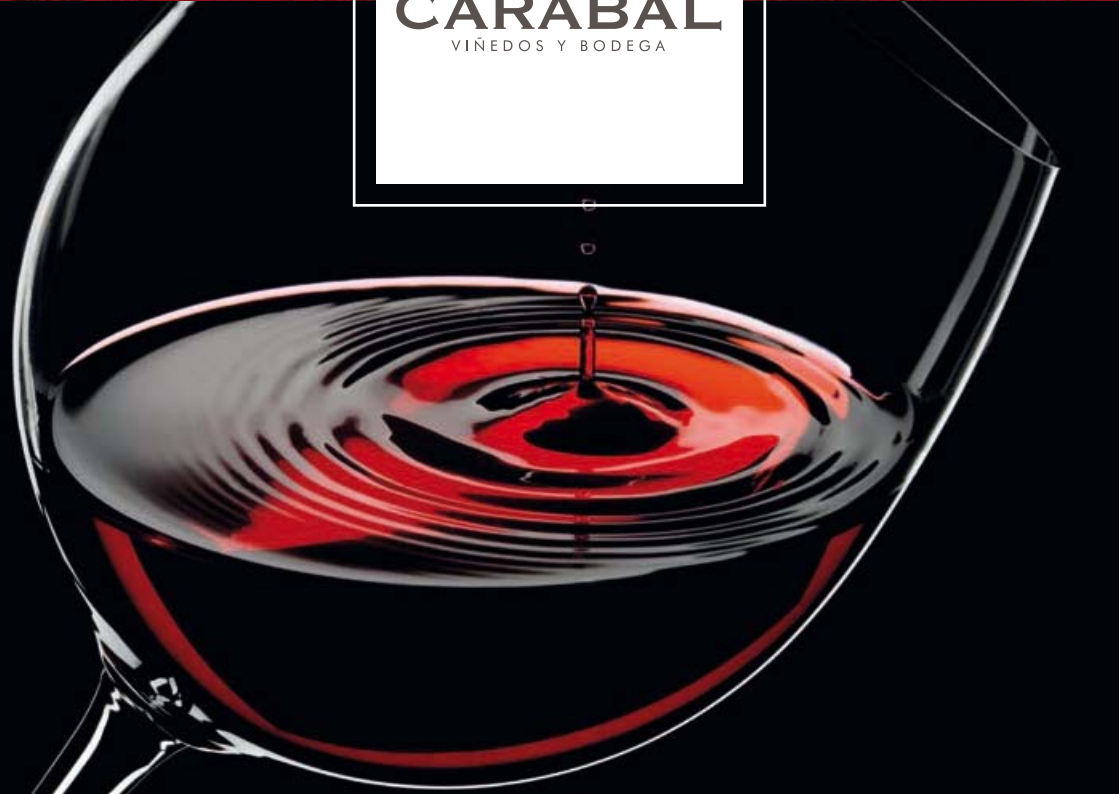


CARABAL
VIÑEDOS Y BODEGA





Extremadura es una Comunidad Autónoma situada al suroeste de España. Tiene las dos provincias más extensas del país, Cáceres y Badajoz. Su capital es Mérida (antigua Emerita Augusta).

Con una extensión de 41.633 km² y una densidad de población baja, Extremadura deja espacio a su gran belleza medioambiental y a un gran patrimonio histórico, que ha sabido conservar con el paso del tiempo.

Aunque desconocida para muchos, quienes la conocen quedan atrapados bajo sus grandes encantos; bellos espacios naturales, gran patrimonio histórico y los placeres de una amplia gastronomía.

El sector vitivinícola ha tenido un desarrollo muy importante en las últimas décadas. El cultivo de la vid ha ido ganando terreno con el paso de los siglos, hasta consolidarse como uno de los productos más importantes de la región. Extremadura es la segunda Comunidad Autónoma española en superficie de viñedo y cuenta con bodegas modernas dedicadas a la elaboración de vinos de alta calidad.



COMARCA DE LAS VILLUERCAS



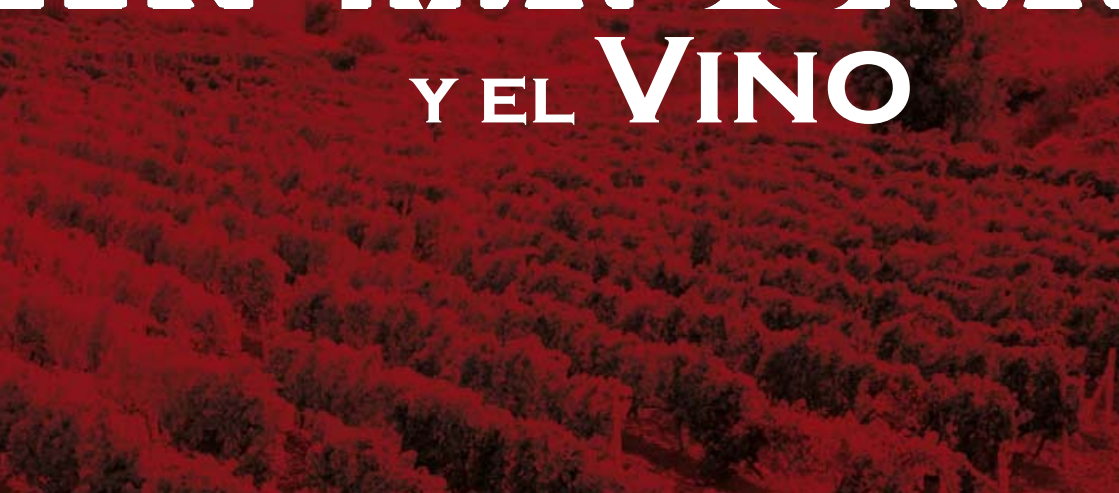
EXTREMADURA

EX





TREMADURA Y EL VINO





ENTORNO Y FINCA

La finca El Carabal pertenece al municipio de Alía, pequeño pueblo del sureste de la provincia de Cáceres. Está ubicada dentro de la **comarca de Las Villuercas**, cuya capital es Guadalupe, famosa por el Monasterio de Nuestra Señora de Guadalupe, declarado Patrimonio de la Humanidad.

Las Villuercas son el eje central de los Montes de Toledo y sus sierras separan las cuencas del río Tajo y Guadiana. Su diversidad geológica y su riqueza natural y cultural, la han llevado a ser declarada Zona Especial de Protección para Aves (ZEPA) y a formar parte del Geoparque Mundial de la UNESCO de Extremadura “Villuercas, Ibores, Jara”

La finca se encuentra en las faldas de la Sierra de Guadalupe, una zona rodeada por diferentes sierras (S. Guadalupe, S. de las Villuercas, S. Altamira), los embalses de García Sola y del Cijara, el río Guadalupejo, la cuenca del Guadiana y Cañamero.



La finca El Carabal tiene una superficie de 2.500 has (6.000 acres) y está formada principalmente por dehesas de encinas y alcornoques y zonas de monte, destinadas como coto de caza. También cuenta con varios embalses artificiales, realizados para acumular agua y garantizar el riego de las zonas de agricultura y la bebida para la ganadería y la caza.

Sus actividades se centran en la agricultura, la ganadería ovina y la caza mayor, actividad típica en Extremadura. El estado de conservación de la finca es excelente, ya que siempre se ha mantenido una filosofía de mejora del entorno medioambiental. Cuenta con una granja cinegética para el cuidado de los animales de la finca y se han realizado importantes repoblaciones de alcornoques y encinas, además de otras inversiones de mejora.

El último gran proyecto de la finca fue en el año 2003, con la recuperación de un viejo viñedo y bodega en ruinas, abandonadas desde hacía décadas.





El **proyecto** de Carabal Viñedos y Bodega, nace como un reto. Un reto que trata de recuperar la actividad vitivinícola que se había llevado a cabo en la finca décadas atrás, creando un proyecto moderno e innovador para elaborar vinos de alta calidad bajo unas condiciones extremas.

Con un suelo pobre, con bajos niveles de nutrientes, ausencia de Calcio y un pH extremadamente ácido; y un clima muy seco, con veranos muy calurosos, inviernos fríos y bajas precipitaciones, nace este gran reto que marcó desde el inicio, la planificación y plantación del nuevo viñedo y la construcción de la bodega.





VIÑEDOS Y BODEGA

Entre los años 2003 y 2006 se plantaron 55 has (140 acres) de **viña**. Diferentes variedades, clones, porta injertos, marcos de plantación y sistemas de conducción, dan como resultado un verdadero campo de experimentación repartidos entre 35 parcelas diferenciadas. A su vez, el viñedo está dividido en tres zonas, cada una destinada a elaborar un vino diferente.

Las variedades de vid plantadas son Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Graciano. Se han incluido variedades de ciclo largo, buscando maduraciones largas y completas gracias a un singular manejo de la vegetación y del agua.

La bodega es un edificio singular, de líneas rectas y modernas, que se integra perfectamente con el entorno. Tiene una superficie de 8.500 m² (92.000 sq. feet) donde se realiza todo el proceso de elaboración y crianza del vino, además de contar con zonas sociales para clientes y visitas.

Las instalaciones de la bodega, con una capacidad de producción de 400.000 lts (105.000 gallons) de vino, están diseñadas para la elaboración de los tres vinos que produce el viñedo. Un vino de corta crianza en barrica, con mucha fruta y un toque de madera; otro vino con crianza más larga, más serio y complejo; y un tercer vino especial, reservado para los mejores años.

Carabal – Viñedos y Bodega, orgullosa de sus raíces, ha representado en **la imagen** de sus vinos las cualidades más relevantes de su región. Todo ello, respetando el espíritu innovador, moderno y divertido de Carabal.



NUESTROS VINOS







CARABAL
VINEDOS Y BODEGA

CARABAL

RASGO





Extrmadura es una de las regiones europeas con el **sistema natural** menos degradado. Posee numerosos espacios protegidos por su alto valor estético y natural, como parques y paisajes protegidos, reservas y monumentos naturales, y numerosas ZEPA´s (Zona Especial de Protección para Aves).

En las partes bajas de las sierras y en los llanos encontramos las dehesas extremeñas, formadas a partir de bosques de encinas y alcornoques, y prados destinados a la explotación agrícola-ganadera.

Dos de los ríos más importantes de la Península Ibérica, como son el Tajo y el Guadiana, pasan por tierras extremeñas abasteciendo de agua al sector agrícola-ganadero y creando, alrededor de sus cuencas, entornos naturales de extrema belleza.

CARABAL RASGO, un vino frutal y divertido. De vivos e intensos colores rojos y amarrotados, como corresponde a su juventud, y de alta capa. Destacan los aromas primarios, de frutos rojos, bayas y frutillos de bosque, sobre unos ligeros recuerdos de maderas limpias que obtiene a su breve paso por barrica. En boca es muy sabroso y carnoso, pero amable, dejando un intenso y rico recuerdo final.

En este vino, tanto la etiquita como su nombre, **representan** los “rasgos” de la tierra y belleza natural de su región.

Características generales: Vino Tinto, con crianza de 3-5 meses en barrica de roble francés y ensamblado con las variedades Tempranillo y Syrah.

**Consultar la ficha de cata de cada añada para ampliar esta información.*




CARABAL
VIÑEDOS Y BODEGA

CARABAL

CÁVEA





Extrremadura posee un gran **Patrimonio Histórico** que proviene fundamentalmente de la época del imperio romano y del periodo musulmán. Posee numerosas ciudades y monumentos declarados Patrimonio de la Humanidad y Patrimonio Europeo. De ahí la importancia del sector turístico, concentrado en las ciudades de Badajoz, Mérida, Cáceres, Trujillo, Plasencia, Jaraíz de la Vera, el Valle del Jerte y Guadalupe.

CARABAL CÁVEA, un vino potente y elegante. De color rojo cereza con algún reflejo rubí y capa media-alta. Destaca por su complejo aroma, donde se conjugan perfectamente las notas minerales de su tierra, la fruta roja y negra y los tostados de barricas nuevas. En boca entra discreto, pero se hace grande en el paso, destacando su complejidad y elegancia. Esta ya pulido, aunque aún mejorará redondeándose con el paso por botella.

Su imagen simboliza la cultura extremeña. La etiqueta está inspirada en el plano del anfiteatro romano de Mérida, y su nombre “Cávea” proviene del latín y significa “graderío”.

Características generales: Vino Tinto, con crianza de 10-12 meses en bodega de roble francés y ensamblado con las variedades Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Graciano.

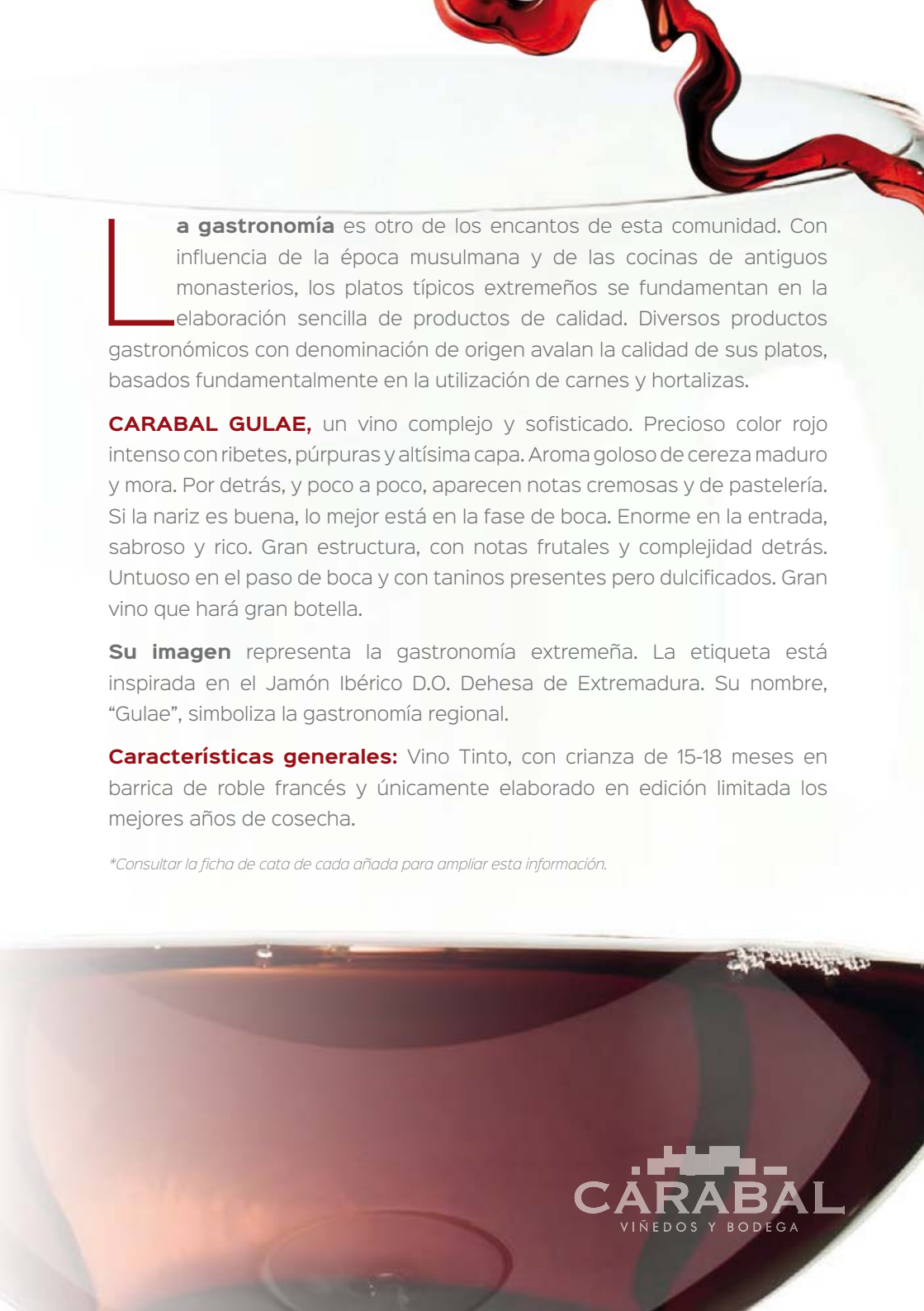
**Consultar la ficha de cata de cada añada para ampliar esta información.*


CARABAL
VIÑEDOS Y BODEGA

CARABAL

GULAE





La **gastronomía** es otro de los encantos de esta comunidad. Con influencia de la época musulmana y de las cocinas de antiguos monasterios, los platos típicos extremeños se fundamentan en la elaboración sencilla de productos de calidad. Diversos productos gastronómicos con denominación de origen avalan la calidad de sus platos, basados fundamentalmente en la utilización de carnes y hortalizas.

CARABAL GULAE, un vino complejo y sofisticado. Precioso color rojo intenso con ribetes, púrpuras y altísima capa. Aroma goloso de cereza maduro y mora. Por detrás, y poco a poco, aparecen notas cremosas y de pastelería. Si la nariz es buena, lo mejor está en la fase de boca. Enorme en la entrada, sabroso y rico. Gran estructura, con notas frutales y complejidad detrás. Untuoso en el paso de boca y con taninos presentes pero dulcificados. Gran vino que hará gran botella.

Su imagen representa la gastronomía extremeña. La etiqueta está inspirada en el Jamón Ibérico D.O. Dehesa de Extremadura. Su nombre, “Gulae”, simboliza la gastronomía regional.

Características generales: Vino Tinto, con crianza de 15-18 meses en barrica de roble francés y únicamente elaborado en edición limitada los mejores años de cosecha.

**Consultar la ficha de cata de cada añada para ampliar esta información.*



Bodega

Ctra. Alía-Castiblanco, km 10
10137 Alía, Cáceres

Oficina Central:

Calle Nuria, 59 2ª planta - Local F
28034 Madrid

Tel.: + 34 91 734 61 52 | Fax: + 34 91 372 04 40

www.carabal.es | info@carabal.es