



Valdecuevas



Spanien

Rueda



2023 FLOR INNATA ROSADO Rueda D.O.

Weingut

Die vergleichsweise junge Appellation Rueda ist die Heimat des neuen „Boomweines“ Verdejo. Die autochthone Rebsorte ist für ihre ausdrucksstarken Fruchtaromen bekannt und verleiht den Weißweinen eine ganz besondere Aromatik, die Lust auf mehr macht. Reinsortig oder als Cuvée sind die knackigen Weißweine ein Muss nicht nur im Sommer.

Die Geschichte der Familie Martín reicht schon mehr als sieben Jahrzehnte zurück und hat Ihre Ursprünge in der Agrarwirtschaft, besser gesagt in der Produktion hochwertiger Olivenöle. Die lange Erfahrung und intensive Kenntnisse der Landwirtschaft ziehen sich wie ein roter Faden durch die Produkte der Familie Martín. Diese Entwicklung kumuliert in der erst 2013 errichteten, hochmodernen und technisch perfekt ausgestatteten Bodega. Die Weinberge liegen mitten im Herzen der Region 770 Meter über dem Meeresspiegel. Die Trauben werden bei Nacht gelesen und stammen alle ausschließlich von den 120 Hektar des Weingutes. Lieblingswein des Önologen Antonio Nieto ist der Flor Innata, in welchem er sehr gekonnt die intensive Frucht des Verdejo durch die grünen und tropischen Aromen von Sauvignon Blanc noch unterstreicht. Ansonsten konzentriert sich die Mannschaft um Inhaber Javier Martín komplett auf Verdejo und nicht zuletzt deshalb ist Valdecuevas in Spanien derzeit der spektakulärste Newcomer der Region Rueda.

Tipp

Fruchtig, beerig und äußerst süffig! Ganz im Stile der berühmten Weissweine aus der Rueda, präsentiert sich dieser reinsortige Tempranillo-Rosé äußerst charmant, mit tollem Trinkfluss. Auf Grund seiner intensiven Fruchtaromen passt er als Begleiter auch ideal zu kräftigeren Grillgerichten. Die Terrassensaison kann kommen!

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Rueda D.O.
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	1.22 g/l
Säure:	5.29 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rueda
Rebsorten:	Tempranillo / Verdejo
Ausbau:	Edelstahltank

Vinifizierung

Kontrollierte Kaltmazeration um möglichst viel Fruchtaromen zu extrahieren. Danach wird lediglich der Most aus dem Vorlauf sowie der ersten Pressung verwendet. Die Fermentation findet in Edelstahltanks statt, temperaturkontrolliert bei 15°C. Anschließend lässt man den Wein 2 Monate ruhen, bevor er filtriert und abgefüllt wird.

Sensorik

Intensive Aromen von roten Früchten, mit leichten herbale und floralen Noten. Gute Säurestruktur, am Gaumen eher kräftig, geschmeidig und rund.

Passt gut zu

geräuchertem Fisch, Meeresfrüchten und BBQ Grillfleisch

Lagerfähig

3 Jahre