



## 2020 Tinto sobre Lias Cariñena D.O.

### Weingut

Bodegas Añadas in Cariñena als herkömmliches Weingut zu bezeichnen wäre, gelinde gesagt, pures Understatement. Mit nahezu chirurgischer Präzision wurde hier alles bis ins kleinste Detail durchgeplant. Top-Lagen in der zweitältesten D.O. Spaniens (Campo de Cariñena), perfektes Equipment auf dem Feld und im Keller sowie profundes Know-How in Vinifizierung und Vermarktung der Weine lassen nur einen Schluß zu: Hier entsteht etwas hochspannendes und richtungsweisendes! Selten zuvor konnten wir so eine Bandbreite an Weinen und Formaten zu derart wettbewerbsfähigen Preisen aus einer Hand anbieten. Die einzigartigen und ausdrucksstarken Etiketten des Künstlers Enrique Torrijos sind zudem wahre Eye-Catcher und sorgen für einen hohen Wiedererkennungswert der Weine.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2020
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Cariñena DO
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	4.20 g/l
<b>Säure:</b>	4.90 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Campo de Cariñena
<b>Rebsorten:</b>	Garnacha, Syrah

### Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Körben. Nach dem Entrappen wird das Traubengut ohne weiteres Pressen in die Gärbehälter aus Edelstahl verbracht. Nach der 8tägigen Mazerationsphase, welche temperaturkontrolliert bei 8°C erfolgt, wird die alkoholische Gärung mit Reinzuchhefen eingeleitet. Hier steigt die Temperatur bis max. 24°C. Nach dem Abziehen von der Maische und der malolaktischen Gärung erfolgt die Cuvéetierung der 2 Rebsorten. Der Ausbau erfolgt für 4 Monate in neuen Barriques.

### Sensorik

intensives Kirschrot, mit violetten Reflexen. Am Gaumen fruchtig und voll, viel rotes und dunkles Obst wie Brombeeren, Himbeeren und Erdbeere. Toffee-Noten und etwas Vanille vom Ausbau im Barrique. Relativ kräftig und lang im Nachhall.

### Passt gut zu

Hähnchen Pasta mit Zitronenrahm, Nudeln mit Putenbrust in Kurkuma-Sahne-Sauce.

### Lagerfähig

6 Jahre

### Tipp

Spannende Cuvée mit dezentem Holzeinsatz. Sowohl zum Essen als auch zum "So-trinken" eine Top-Empfehlung.