



2017 Crianza 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

Jahrgang:	2017
gesetzl. Herkunft:	Cariñena DO
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	3.50 g/l
Säure:	5.60 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Campo de Cariñena
Rebsorten:	Tempranillo, Merlot

Vinifizierung

Vor der Fermentation erfolgt eine temperaturkontrollierte Kalt-Mazeration für 6 Tage bei 10°C. Der Gärvorgang findet dann in Kegelstumpfförmigen Edelstahltanks bei einer Temperatur von 26° statt. Im Anschluss an die alkoholische Gärung verbleibt der Wein dann noch weitere 15 Tage auf der Maische. Nach dem Abziehen von der Maische erfolgt der biologische Säureabbau ebenfalls im Tank.

Sensorik

In der Farbe sattes Kirschrot mit violetten Reflexen. Intensives Aroma nach roten Beeren und etwas Pflaume. Leichte Kräuterwürze durch die Holzreife und dezente Mineralik. Im Nachhall nochmals deutliche Fruchtaromatik.

Passt gut zu

Lamm mit Walnusspaste, Tapas

Lagerfähig

7 Jahre

Tipp

Ein Top Crianza in der halben Flasche sowie als 1.5, 3.0 und 5.0 Liter - und das zu einem Schnäppchenpreis. CARE machts möglich...