CARE - Bodegas Añadas

Spanien

Campo de Carinena

2024 Rosado
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 ausdruckstarken Etiketten des Künstlers Enrique Torrijos sind zudem wahre Eye-Catcher und sorgen für einen hohen Wiedererkennungswert der Weine.

Tipp

Durch die leicht verlängerte Maischestandzeit ensteht ein intensiv- beeriger Rosé, welcher perfekt zu Grillabenden auf der Terasse passt.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	326 kj / 78 Kcal
Kohlenhydrate:	1,7 g
davon Zucker	0,12 g
Zutaten:	Trauben, Konservierungsstoffe (Sulfite)

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Cariñena DO
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	1.26 g/l
Säure:	5.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Campo de Carinena
Rebsorten:	Tempranillo, Cabernet-Sauvignon, Merlot
Ausbau:	Edelstahltank

Vinifizierung

Handlese in kleinen Körben. Nach dem anquetschen erfolgt die Mazerationsphase für ca. 16 Stunden. Nach dem Abziehen von der Maische erfolgt der Ausbau in kegelstumpfförmigen Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 16°C und 18°C.

Sensorik

Intensives Erdbeer-Rot. In der Nase komprimierte Aromatik von roten Obst und dezent Florale Noten. Etwas Karamel. Lange am Gaumen mit Nachhall von Himbeeren und Johannisbeeren.

Passt gut zu

Chicken Curry mit Kokosmilch, Schweinekarree mit Gemüse

Lagerfähig

5 Jahre

vegan