CASA CARMELA SEMI-DULCE BLANCO 2016

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Bodegas Castaño
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1970
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 500 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Familie Castaño
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Mariano López
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Yecla (D.O.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Macabeo (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Gärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  12,00
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  22,00
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  6,00
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  39,00
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  45,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  125,00
- **ph** *(ph)*
  3,15
- **Enthält Sulfite** *(Contains sulphites)*
  ja
- **Enthält Milch** *(Contains milch)*
  nein
- **Enthält Ei** *(Contains egg)*
  nein
- **Bio-zertifiziert** *(Certified Bio product)*
  nein
- **Vegan erzeugt** *(vegan produced)*
  nein
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,75 l

www.fast-alles-ueber-wein.de

CASA CARMELA SEMI-DULCE BLANCO 2016

WEINEXPERTISE

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  Las Gruesas, El Espinal
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  18 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Gobelet
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  2.777
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Lehm, Sand, Ton
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  60 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flachlage (Nord/Süd)
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  500 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  Letzte Augustwoche
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Kontinentalklima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  250 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  -
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  Ja (Kältestabilisierung und Tangential)
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  Ja (teilweise)
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  -

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Jung zu trinken
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  10°-12° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  als Aperitif / Fisch: Gegrillt, Hell/weiß, Lachs, Meeresfrüchte, Tunfisch
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Halbtrockener aromatischer Weißwein aus der spanischen Macabeo-Traube. Zeigt sich im Glas mit einem hellen Strohgelb. Vielschichtiges Bukett mit Fruchtaromen von Birnen, grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Am Gaumen angenehm weich und saftig, besitzt er eine gute und ausgewogene Säurestruktur. Gut gekühlt
  ein frisch-fruchtiger Aperitif; Fischgerichte und Meeresfrüchte finden in ihm einen passenden Begleiter.
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Ctra. Fuentéalamo, 3 Apt. 120
  30510 Yecla
  Spanien

WINE-EXPERTISE

© ABDALI Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de