

CASA CARMELA DULCE TINTO 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 varietal[s])
Monastrell (85 %), Syrah (15 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
45,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,05
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
71,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
45,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
150,00
- ▶ **ph** (ph)
3,70
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



CASA CARMELA DULCE TINTO 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Pozuelo, Las Gruesas
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
10 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Spalier
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
1.600-2.600
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Sand, Stein
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
25-50 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
750 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
250 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Bentonit, Gelatine
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja (teilweise)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
1 Monat in amerikanischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Dessert: Tarté / Fleisch: Lamm / Käse: Blauschimmelkäse
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Lieblicher Rotwein, der im Glas ein dunkles Rot präsentiert. Aromatische Nase, dunkle Fruchtaromen, reife, saftige Beerennoten. Angenehm ausgewogen und elegant im Geschmack. Genießen Sie ihn leicht gekühlt solo oder servieren Sie ihn zu Blauschimmelkäse, einer Tarté, würzigem mit Rosinen gespicktem Lamm oder Gerichten mit einer leicht würzig-süßlichen Note und Schärfe.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Ctra. Fuentéalamo, 3 Apt. 120
30510 Yecla
Spanien*