

# THE TAPAS WINE COLLECTION VERDEJO 2018

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Bodegas Carchelo*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1990*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / k.A.*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Helio Abellán*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Joaquín Gálvez Bauzá*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Rueda (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape variet[e]s)  
*Verdejo (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*1,40*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,30*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*20,70*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*128,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,39*
- ▶ **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)  
*nein*
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
*0,75 l*



## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
k.A.
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
15-20 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Sandige Lehm Böden
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
60 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Kontinentalklima mit atlantischem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
300-500 mm
- ▶ **Art der Schöpfung** (Art of fining)  
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
k.A.
- ▶ **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)  
8°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
Fisch: Fisch-Tapas, Meeresfrüchte / Geflügel: Hell/Weiß / Gerichte: Tapas
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Fruchtiger, knackig-frischer Weißwein mit hellem Strohgelb und grünen Reflexen. Geschmeidig und trotzdem zupackend am Gaumen, zeigt er im aromatischen Bukett Noten von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und süßem Pfirsich. Gut gekühlt ein wundervoller Aperitif und sommerlicher Terrassenwein, der auch als Begleiter von Fisch-Tapas, Meeresfrüchten und hellem Geflügel überzeugt.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Casa de la Hoya s/n, Apartado 36  
30520 Jumilla (Murcia)  
Spanien