CASA CARMELA SEMI-DULCE ROSADO 2019

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])*
  Monastrell (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Gärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  12,00
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  21,50
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,78
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  38,20
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  40,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  165,00
- **ph** *(ph)*
  3,21
- **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)*
  ja
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,75 l

www.fast-alles-ueber-wein.de

CASA CARMELA SEMI-DULCE ROSADO 2019

WEINEXPERTISE

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  Pozuelo, Las Gruesas, El Espinal
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  Über 30 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Gobelet
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  2.777/ha
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Lehm
- **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)*
  1. Oktoberwoche
- **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 (Tangenziale, Kältestabilisierung)
- **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)*
  Aufläufe: Reis / Fisch: Blaufisch (Blaubarsch) / Gerichte: Risotto
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*
  Der halbtrockene Rosé glänzt im Glas mit einem klaren, hellen Rosa. Angenehme, ausdrucksstarke Nase, in der Aromen von frischen roten Früchten dominieren, vor allem die Noten von Erdbeeren stechen hervor. Im Mund präsentiert er sich weich und ausgewogen; durch seine lebendige Säure und den fruchtigen Nachgeschmack bleibt er lange am Gaumen präsent. Ein wunderbarer Wein für die Sonnentage, der aber gut zu mediterranen Reisgerichten, einem Risotto oder einem vorzüglichen Blaufisch (Blaubarsch) getrunken werden kann.
- **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