

CASA CARMELA SEMI-DULCE TINTO 2020

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 Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
18,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,15
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
43,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
48,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
155,00
- ▶ **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 SEMI-DULCE TINTO 2020

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Pozuelo, Las Gruesas, El Esinal
- ▶ **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 level)
500 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
2. Hälfte 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)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja (teilweise)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
1 Monate in französische Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
14°-16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fleisch: Gegrillt, Lamm, Schwein / Gerichte: Tapas / Käse: Reif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Süffiger, vollmundiger halbtrockener Rotwein von dunkelroter Farbe. Angenehmes Bukett mit reifen und saftigen Brombeer- und Heidelbeernoten. Geschmeidig und ausgewogen im Geschmack, im Abgang mit einer angenehmen Würze versehen. Leicht gekühlt ein anregender Aperitif, servieren Sie dazu kleine Appetithappen (Tapas). Der Spanier passt auch zu pikant gewürzten (Grill-) Gerichten mit Lamm und Schweinefleisch sowie zu reifen Käsen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Ctra. Fuentéalamo, 3 Apt. 120
30510 Yecla
Spanien*