

VIÑA CAPELLANA ROSÉ 2022

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas Nodus
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1985
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 200 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Adolfo de Las Heras
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Ángela Prado
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Utiel-Requena (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Tempranillo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 2,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,65
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
18,20
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
30,00-35,00
- ▶ **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)
ja
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



VIÑA CAPELLANA ROSÉ 2022

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Tabla de Mar, Tabla del Pastor, Largas
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
40-50 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.400/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
80 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Fachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
800 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Bentonit, Bitartrat
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **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)
als Aperitif / Aufläufe: Reis / Gerichte: Gegrilltes, Risotto / Pasta/Nudeln: Spaghetti Bolognese
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Blassrosa im Glas, sauber und klar. Ausdrucksstarkes Bukett mit Nuancen von Walderdbeeren, Erdbeeren, roten Orangen, Pampelmusen und Milchprodukten sowie dezenten Anklänge von Anisaromen. Am Gaumen zupackend, mit knackiger Säure ausgestattet, die Frische, Finesse und Länge bringt, im Nachgang dominieren Heidelbeeren. Ausgezeichnet zu pikant gewürzten (gebratenen) Reisgerichten, zur Pasta mit Bolognesauce, gut gekühlt ein ausgezeichnete Begleiter der Grillsaison und ein belebender Aperitif.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Finca El Renegado, s/n
46315 Caudete de las Fuentes (Valencia)
Spanien*