

VIÑA CAPELLANA TINTO 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 Pardo
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Utiel-Requena (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Tempranillo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 3,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,50
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
28,40
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
30,00-35,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
< 100,00
- ▶ **ph** (ph)
3,50
- ▶ **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 TINTO 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)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
800 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende 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, Gelatine
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
15°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Aufläufe: Reis / Fisch: Gebraten / Fleisch: Rot / Gerichte: Barbecue / Pasta/Nudeln: mit kräftigen Saucen
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Intensive, tiefrote Farbe. Direkt ansprechendes beeindruckendes Bukett, facettenreich, Röstaromen dominieren. Am Gaumen angenehm fruchtige Noten von Waldbeeren sowie ein Hauch von Rosmarin, guter Körper, samtiger Nachhall, gute Balance aus frischer Säure und kompakten Tanninen. Ideal zu rotem Fleisch (Barbecue!), eher fettem gebratenem Fisch und deftigen Eintöpfen, sehr gut auch zu Reis (Fleisch-Paella!) und Pasta mit würzigen Saucen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
*Zutaten: Weintrauben, Konservierungsmittel (Sulfite), Säureregulatoren (Weinsäure (L(+)-))
Energie: 385 kJ/92 kcal
Fett: 0,5
Davon gesättigt: 0,1
Kohlenhydrate: 0,32
Davon Zucker: 0,2
Eiweiß: 0,1*
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Finca El Renegado, s/n
46315 Caudete de las Fuentes (Valencia)
Spanien*