

VIÑA CAPELLANA BLANCO 2023

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 varietie[s])
Macabeo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,84
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
70,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
137,00
- ▶ **ph** (ph)
3,12
- ▶ **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 BLANCO 2023

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Capellania
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
7 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)
120 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)
Mitte 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 / Fisch: Hell/weiß, Meeresfrüchte, Schalentiere / Fleisch: Hell/Weiß / Käse: Mild
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Im Glas ein helles Gelb. In der Nase die charakteristischen Macabeo-Aromen von frischen Zitrusfrüchten mit Anklängen von Apfel und Birne, begleitet von leichten mineralischen Untertönen. Am Gaumen frisch und knackig mit dezenter Ananasnote, erneut Zitrusfrüchten, Birne und ein Hauch von weißen Blumen. Passt hervorragend zu weißem Fisch, Schalentieren und Meeresfrüchten, milden Käsesorten, weißem Fleisch und Salaten. Nicht nur zur Sommerzeit macht er gut gekühlt auch eine gute Figur als Aperitif.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Finca El Renegado, s/n
46315 Caudete de las Fuentes (Valencia)
Spanien*