THE TAPAS WINE COLLECTION ROSADO 2023

Die Fakten I

(Facts)

- ► Name der Kellerei (Name of the winery) Bodegas Carchelo
- ► Gründungsdatum (Winery founded) 1990
- ► Eigene Weinberge (Owned vineyards) ja / k.A.
- ► Eigentümer der Kellerei (Owner of the winery) Helio Abellán
- ► Weinmacher-Önologe (Winemaker-Enologist)
 Joaquín Gálvez Bauzá
- ► Anbauregion (Growing area)
 Navarra (D.O.)
- ► Jahrgangsbewertung (Classification of the vintage)
- ► Qualitätsstufe (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ► Rebsorte(n) in % (Grape varietie[s])

 Monastrell
- ► Art der Gärung (Fermentation)
 Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ► Gärung erfolgte in ... (Fermentation in ...)
 Edelstahltank
- ► Alkohol (Alcohol) 13.00
- ► Restzuckergehalt (g/l) (Residal sugar)
- ► Gesamtsäure (g/l) (Total acidity tartaric) 6,25
- Extrakt (g/l) (Dry extract)
- ► SO² frei (mg/l) (Sulphurous acidity free) k A
- ► SO² gesamt (mg/l) (Sulphurous acidity total) K.A.
- **▶ ph** (ph) *k.A.*
- ► Enthält Sulfite (Contains sulphites) ja
- ► Enthält Milch (Contains milk)
- ► Enthält Ei (Contains egg) nein
- ► Bio-zertifiziert (Certified Bio product) nein
- ► Vegan erzeugt (vegan produced)
- ► Erhältlich als (Available as) 0.75 /



THE TAPAS WINE COLLECTION ROSADO 2023

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

Name der Einzellage (Name of the single vineyard) K.A.

► Alter der Rebstöcke (Ø) (Ages of vines) 25-30 Jahre

► Art der Reberziehung (Style of pruning)

Pflanzdichte der Rebstöcke/ha (Density of plantation per ha)
 k Δ

► Bodenbeschaffenheit (Soil) Kalkstein, Lehm

Ertrag pro ha (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha) 15-20 hl/ha

► Weinbergslage (Site of the vineyard) *k*, *A*.

► Höhe über N/N (Height above sea leavel)

k.A.

► Leseart (Harvesting by ...)

Hand

► Lesezeitraum (Harvest dates)

September

► Klimaverhältnisse (Clima codition)

Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss

► Niederschläge in mm pro Jahr (Ø) (Annual rainfall in mm) 600 mm

► Art der Schönung (Art of fining)

k.A.

► Filtrierung (Filtration)

k.A.

► Bewässerung (Irrigation)

k.A

► 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)

Gerichte: Gegrilltes, Tapas mit Fleisch und Wurst

► Degustationsnotiz (Degustation note)

Die Region Navarra ist in Spanien das Synonym für frisch-fruchtige Rosés. Aus ihr stammt auch dieser Rosé, der den Weinliebhaber mit seinem aromatischen Bukett nach reifen Erdbeeren und wilden Blaubeeren sofort anspricht. Seine kompakte frische Säure harmoniert wunderbar mit dieser Aromenvielfalt, verspricht ganzjährig viel Trinkfreude. Der erdbeerfarbene Rosé passt sehr gut zu Gegrilltem und mit Fleisch und Wurst angerichteten Tapas.

▶ Bemerkung(en) (Remarks/Comentario/Observações)

► Erzeugeradresse (Adress of the producer)

Casa de la Hoya s/n, Apartado 36 30520 Jumilla (Murcia) Spanien