



Bodegas Vegalfaro



Spanien

Utiel-Requena



## 2014 Caprasia Bobal-Crianza Utiel-Requena D.O.P.

### Weingut

Vom Geheimtipp in unbekannter Region zum Platzhirsch und Mitglied im Kreis der Renommierten – Rodolfo Valiente hat sich hart emporgearbeitet und jüngst mit der Aufnahme in den elitären Club der Pago-Weine den längst fälligen Ritterschlag erhalten. Damit erfährt die Bodega Vegalfaro eine komplette Neuausrichtung hin zu noch mehr Ursprünglichkeit und Qualität – glücklicherweise bei gleich bleibend günstigen Preisen. Wilde Ziegen bevölkern seit Jahrhunderten ein kleines Seitental nahe seiner Weinberge, zu deren Ehren Rodolfo zwei neue Weine unter dem Namen Caprasia (Ziege) vorstellt und damit die bisherigen Vegalfaro-Weine ersetzt. Eine gelungene Cuvée und der erste sortenreine Bobal der Bodega sind in Spanien mit großem Erfolg gestartet. Auch die mit „Vino de Pago“, der höchsten Qualitätsstufe klassifizierten Weine, starten in komplett neuer Ausstattung. Die zwei Rotweine, sowie der Chardonnay stammen ausschließlich von einer besonders kargen Einzellage in mitten eines Kiefernwaldes. Diese komplette Top-Linie beeindruckt mit einer würzig-kräutrigen Note, die auf das einzigartige Terroir zurückzuführen ist.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2014
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Utiel-Requena DOP
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	1.70 g/l
<b>Säure:</b>	5.30 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Utiel-Requena
<b>Rebsorten:</b>	Bobal

### Vinifizierung

Nach der selektiven Lese von Hand werden die Trauben entrappt, es folgt die temperaturgesteuerte Maischegärung bei 22°C für ca. 10 Tage. Biologischer Säureabbau und der weitere Ausbau in Barriques für ca. 14 Monate, sowie teilweise Ausbau für 5 Monate in Amphoren von 150 Liter.

### Sensorik

intensives Kirschrot, Aromen von reifen Beeren, Pfeffer und ein Hauch Schokolade, am Gaumen konzentriert, mit fleischigem Tannin

### Passt gut zu

Speckbohnen, Wachtel mit Serranoschinken

### Lagerfähig

10 Jahre

### Tipp

Der reinsortige Bobal stammt von einer alten Parzelle mit über 55 Jahre alten Reben. Der teilweise Ausbau in der Amphore, welche besonders die Fruchtaromen hervorbringt, verleiht dem Wein ein besonderes Gleichgewicht, viel Konzentration und Power. Ein beeindruckender Wein!