



VEGALFARO - Pago de los Balagüeses

Spanien

Utiel-Requena



2023 CAPRASIA BLANCO Utiel-Requena D.O.P.

Weingut

Vom Geheimtipp in unbekannter Region zum Platzhirsch und Mitglied im Kreis der Renommierten – Rodolfo Valiente hat sich hart empor gearbeitet 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 drei 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

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Utiel-Requena DOP
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	1.10 g/l
Säure:	4.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Utiel-Requena
Rebsorten:	75% Macabeo, 25% Chardonnay

Vinifizierung

Nach der Lese von Hand werden die Trauben in das Weingut gebracht und getrennt vinifiziert. Nach dem Abbeeren erfolgt die sanfte, pneumatische Pressung. Der Most wird durch Kühlung geklärt. Die Gärung dauert ca. 25 Tage bei einer Temperatur von 14-16°C und erfolgt in temperaturkontrollierten Edelstahltanks, wobei der Macabeo einige Tage Kontakt mit der Hefe hat. Später erfolgt die Assemblage mit dem Chardonnay, der vorher 4 Monate in neuen französischen Eichenfässern reift.

Sensorik

Helle, strohgelbe Farbe, sehr klar. In der Nase ausgeprägte Noten von tropischen Früchten, weißen Blumen und dezenten Rauch- und Röstaromen (von der Fassreife), die angenehm integriert sind.

Passt gut zu

gekochter Schellfisch mit Kartoffelpüree, Asiatische Nudelgerichte

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Sehr präziser und trocken ausgebauter Weißwein. Eine Mischung aus tropischen Früchten sowie Kräuterwürzige Noten. Die 4 Monate Fassausbau der Komplementärrebsorte Chardonnay verleihen dem Wein eine tolle Eleganz.