



2018 Trio Blend Cariñena D.O.

Weingut

Bodegas Añadas in Cariñena als herkömmliches Weingut zu bezeichnen wäre, gelinde gesagt, pures Understatement. Mit nahezu chirurgischer Präzision wurde hier alles bis ins kleinste Detail durchgeplant. Top-Lagen in der zweitältesten D.O. Spaniens (Campo de Cariñena), perfektes Equipment auf dem Feld und im Keller sowie profundes Know-How in Vinifizierung und Vermarktung der Weine lassen nur einen Schluß zu: Hier entsteht etwas hochspannendes und richtungsweisendes! Selten zuvor konnten wir so eine Bandbreite an Weinen und Formaten zu derart wettbewerbsfähigen Preisen aus einer Hand anbieten. Die einzigartigen und ausdrucksstarken Etiketten des Künstlers Enrique Torrijos sind zudem wahre Eye-Catcher und sorgen für einen hohen Wiedererkennungswert der Weine.

Expertise

Jahrgang:	2018
gesetzl. Herkunft:	Cariñena DO
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	3.20 g/l
Säure:	5.50 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Campo de Cariñena
Rebsorten:	Garnacha, Syrah, Cabernet

Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Körben. Die 3 Rebsorten werden unabhängig voneinander ausgebaut. Nach dem Entrappen wird das Traubengut ohne weitere Pressung direkt in die Gärbehälter aus Edelstahl verbracht. Die Mazeration erfolgt temperaturkontrolliert für ca. 8 Tage auf der Maische. Nach dem Abziehen von der Maische und der malolaktischen Gärung erfolgt die Cuvéetierung der 3 Rebsorten. Der Wein reift dann weiter in Edelstahltanks, bevor er auf die Flasche gezogen wird.

Sensorik

riecht fruchtig nach rotem Obst, weich und beerig, süffig mit frischer Säure.

Passt gut zu

rohem Schinken, mittelkräftigem Käse, Geflügel

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Beerig-fruchtiger Einstieg in die Rotweinlinie von CARE. Passt hervorragend zum nächsten Netflix-Abend...