



CARE - Bodegas Añadas

Spanien

Campo de Cariñena



**2024 Tinto sobre Lias
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.

Tipp

Spannende Cuvée mit dezentem Holzeinsatz. Sowohl zum Essen als auch zum "So-trinken" eine Top-Empfehlung.

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Cariñena DO
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	2.20 g/l
Säure:	5.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Campo de Cariñena
Rebsorten:	Garnacha, Syrah
Ausbau:	neue Barriques aus amerikanischer Eiche

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	368 kJ / 88 Kcal
Kohlenhydrate:	2,4 g
davon Zucker	0,05 g
Zutaten:	Trauben, Konservierungsstoffe (Sulfite)

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

intensives Kirschrot, mit violetten Reflexen. Am Gaumen fruchtig und voll, viel rotes und dunkles Obst wie Brombeeren, Himbeeren und Erdbeere. Toffee-Noten und etwas Vanille vom Ausbau im Barrique. Relativ kräftig und lang im Nachhall.

Passt gut zu

Hähnchen Pasta mit Zitronenrahm, Nudeln mit Putenbrust in Kurkuma-Sahne-Sauce.

Lagerfähig

6 Jahre

vegan