



**2023 Cariñena Nativa
Cariñena D.O.P.**

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

Die Rebsorte Cariñena wurde im 15. Jahrhundert in der Namensgebenden Region entdeckt. Aufgrund ihrer komplexen Säurestruktur haben die Weine eine hohe Lagerfähigkeit. Mittlerweile wird Sie sehr erfolgreich auch in Frankreich und z.B. Kalifornien kultiviert.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	381 kJ / 91 Kcal
Kohlenhydrate:	0,8 g
davon Zucker	0,5 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Cariñena DOP
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	1.20 g/l
Säure:	5.60 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Cariñena
Ausbau:	8 Monate in teils älteren und teils neuen Barriques.
Rebsorten:	Cariñena

Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Körben. Nach einer 7-Tägigen Mazerationphase wird entrappt und das Traubengut ohne weiteres Pressen in die konischen Gärbehälter aus Edelstahl verbracht. Die Fermentation erfolgt temperaturkontrolliert bei ca. 29°C. Nach dem Abziehen von der Maische und der malolaktischen Gärung erfolgt der Ausbau erfolgt für 8 Monate in Barriques.

Sensorik

Kräftige Aromatik von schwarzem Obst gepaart mit getoasteten Noten und mineralischen Nuancen. Fleischig am Gaumen, langer Abgang und im Nachhall nochmals fruchtige Noten.

Passt gut zu

Lamm Shawarma mit Auberginenpaste

Lagerfähig

7 Jahre