



CARE - Bodegas Añadas

Spanien

Campo de Cariñena



2023 Garnacha Blanca Nativa 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

Dieser elegante Weißwein, mit minimaler Holzreife, rundet das Portfolio von CARE im Weißweinbereich ab. Natürlich ebenfalls aus der Lieblingssorte Garnacha vinifiziert - hier allerdings die weiße Rebsorte Garnacha Blanca.

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Cariñena DO
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	0.50 g/l
Säure:	5.50 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Campo de Cariñena
Rebsorten:	Garnacha Blanca
Ausbau:	2 Monate in Holzfässern

Vinifizierung

Die Trauben werden vollreif in Körbe gelesen und kurz mazeriert. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert bei 16°C in Edelstahl-Tanks mit 20.000 Litern Volumen. Der Nachfolgende Ausbau auf der Feinhefe erfolgt in Betonbottichen von 15.000 Litern, mit täglicher Battonnage - anschließend reift der Wein kurzzeitig in 500L Holz-Fässern.

Sensorik

Blassgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase intensiv, mit Aromen von weißen Blumen, Anklängen von Kräutern und Zitrusfrüchten sowie exotischen Früchten wie Passionsfrucht und Grapefruit. Am Gaumen mit guter Länge, ausgewogen und komplex. Eher füllig, mit guter Frucht, dabei elegant und klar strukturiert. Hervorragendes Gleichgewicht zwischen Frische und Struktur.

Passt gut zu

Thunfisch Tartar

Lagerfähig

5 Jahre

vegan