FÉLIX LORENZO
CACHAZO
BODEGA DE FAMILIA

CARRASVIÑAS BRUT

„Aus der Hand des renommierten Winzers Joan Milá war die Verarbeitung des Carrasviñas Brut das persönlichste Produkt unserer Winzerin Ángela Lorenzo. Ein junger und äußerst sortentypischer Schaumwein, der die Eleganz und Feinheit unserer autochthonen Rebsorte wiedergibt."

WEINBERG - KLIMA - WEINLESE

Jedes Jahr beginnen wir die Weinlese an unserer Finca „Los Valles": eine Parzelle in Pozaldez auf sehr kiesigem Boden, auf der die Trauben langsam reifen und die daher ideal für Schaumweine ist. Das Klima ist kontinental mit sehr kalten Wintern und reichlich Frost. Im Frühling sowie im Herbst sind die Temperaturen sanfter, mit häufigem Regen, die Sommer sind heiß und trocken mit einem hohen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht, der bis zu 20 °C betragen kann.
Die Weinlese erfolgt Anfang September, wenn der Reifegrad ideal für eine frühe Ernte ist. Die Trauben gelangen schnellstmöglich in unsere Bodega, damit sie ihre charakteristischen Eigenschaften nicht verlieren.

VERARBEITUNG

Die Trauben werden unter sanftem Druck gepresst und nur die zartesten Aromen und Geschmäcker werden extrahiert, um den feinsten Most zu erhalten. Während des Gärungsprozesses wird aus dem feinen Most der Basiswein gewonnen, ein junger und sehr aromatischer Wein. Beim Verschneiden wird eine Mischung aus ausgesuchten Hefesorten und Zucker hinzugefügt, um eine 2. Gärung in derselben Flasche zu beginnen, während sich die Perlage auf natürliche Weise bildet. Dieser Prozess ist auch als traditionelle Methode bekannt. In unserem Keller werden die Flaschen vor Lichteinstrahlung, Wärme und Feuchtigkeit geschützt und mindestens für neun Monate gelagert, damit der Schaumwein seine Komplexität und seinen typischen Geschmack entwickeln kann. Nach der Reifung werden die Flaschen vorsichtig bewegt, um die Trubstoffe zu aufzurühren und mehr Struktur und Mannoproteine zu extrahieren. Schließlich werden die Flaschen auf den Kopf gestellt, damit die Trubstoffe in den Flaschenhals absinken und abgetrennt werden können. Um unserem Wein noch den letzten Schliff zu verleihen, wird die hauseigene Wein-Zucker-Lösung, auch bekannt als Versanddorsage, zugefügt.

Bodegas Félix Lorenzo Cachazo
Crta. Medina del Campo 47220 Pozaldez, Valladolid
+34 983 822 008 bodegas@cachazo.com

FÉLIX LORENZO
CACHAZO
BODEGA DE FAMILIA

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Optik

Sauber und strahlend. Grünlich, strohgelbe Farbe

Aromen

Intensiv, komplex und aromatisch im Bouquet, Aromen von Bratapfel, reifem Pfirsich, Noten von Gebäck und weißen Blumen ohne den sortentypischen Charakter von Menthol und Fenchel zu verlieren.

Am Gaumen

Lebendig, cremig, ausgewogen und strukturiert, mit hoher Frische und gut integrierte Kohlensäurepräsenz. Noten von Trockenfrüchten, Eukalyptus sowie Spuren von Zitrusfrüchten. Langer und anhaltender Abgang.

RECOMENDACIONES

Aperitife, Pilzrisotto, Reisgerichte, Salate und Fettfische. Geflügel und weißes Fleisch.

Denominación de Origen Rueda
Rebsorte: 100 % Verdejo
Wein: Im Fass gegorener Weißwein
Alkoholgehalt: 13,5 %
Ernte: Manuell.
Optimale Serviertemperatur: 7-9 °C

Bodegas Félix Lorenzo Cachazo
Crta. Medina del Campo 47220 Pozaldez, Valladolid
+34 983 822 008 bodegas@cachazo.com