FÉLIX LORENZO
CACHAZO
BODEGA DE FAMILIA

MANIA SAUVIGNON

„Mania ist Licht, ist Seele, ist Freude, ist ein Morgengrauen mit Freunden, ist eine Abenddämmerung am Meer...“

WEINBERG - KLIMA - WEINLESE

Die Weinstöcke des Sauvignon Blanc liegen in Pozaldez, einem Gebiet mit sehr sandigem Boden. Im Unterschied zu anderen Sandböden ist die Reife in dieser Parzelle langsam und langwierig, was diesem Wein eine Harmonie der Aromen und Frische verleiht. Der Ertrag dieser Parzelle ist mit kaum 5.500 kg niedrig, was zu einer erhöhten Aromenkonzentration führt.

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 der Eigenheit, die unsere Region besonders auszeichnet, nämlich der hohe Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht, der bis zu 20 °C betragen kann.

Die Trauben werden bei optimaler Reife Anfang September geerntet, und zwar mechanisch und ohne Sonneneinstrahlung.

VERARBEITUNG

In der Bodega erfolgt eine kalte Mazeration über sechs Stunden. Anschließend werden die Trauben unter leichtem Druck gepresst, um den Most zu extrahieren. Eine erste Säuberung erfolgt über das Entschleimen unter Kälte, damit für drei bis vier Wochen eine Gärung bei niedriger Temperatur (niemals über 15 °C) einsetzen kann. Im Anschluss wird der Wein abgefüllt, um grobe Trubstoffe zu entfernen. Somit kann in den nächsten Monaten der feine Bodensatz arbeiten. Schließlich wird der Wein geklärt, stabilisiert und filtriert, um ihn dann in Flaschen abzufüllen.

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

Helle, strohgelbe Farbe mit lebendigen und leuchtenden gelbgrünen Schillern.

Aromen

Duftendes, sehr intensives, explosives und sehr sortentypisches Bouquet. Noten von tropischen und exotischen Früchten (Ananas und Wildpfirsich), schmackhaften Zitrusfrüchten (Limettenschalen und grüne Zitrone) sowie ein Hauch von Aprikose. Die aromatische Reise endet in einem weichen und zarten Abgang aus Buchsbaum.

Am Gaumen

Breite Geschmacksstruktur, wohlschmeckend und mit Noten, die Komplexität, Länge und Beständigkeit mit einem letzten Hauch von tropischen Früchten enthüllen.

RECOMENDACIONES

Salate, gebratenes Gemüse, magerer Fisch, Meeresfrüchte und leichtes Fleisch.

Denominación de Origen Rueda
Rebsorte: 100 % Sauvignon
Blanc Wein: Junger Weißwein
Alkoholgehalt: 12,5 %
Ernte: mechanisch
Optimale Serviertemperatur: 8-10 °C

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