FÉLIX LORENZO
CACHAZO
BODEGA DE FAMILIA

CABALLERO DE OLMEDO Semisweet

„Der Caballero erzählt... von Geschichte und Moderne“...

WEINBERG - KLIMA - WEINLESE

Für diesen Wein werden Verdejo-Trauben verwendet. Der Weinberg ist 20 Jahre alt und steht auf einem sandigen Schluffboden. Die Parzelle wurde nach mehreren Studien ausgewählt und aufgrund der Anpassungsfähigkeit der Trauben an eine später Lese, wodurch die Zuckerkonzentration ohne einen übermäßigen Säureverlust erhöht werden kann.

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 dem hohen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht, der bis zu 20 °C betragen kann.

Die Weinlese erfolgt Anfang Oktober, wenn der Reifegrad ideal für eine erhöhte Zuckerkonzentration ist und so die Trauben manuell in Körben von bis zu 15 kg Fassungsvermögen geerntet werden können.

VERARBEITUNG

Die Trauben erreichen abgebeert und gepresst die Bodega. Es erfolgt eine Mazeration über mehrere Stunden, bis der Most unter leichtem Druck extrahiert wird. Anschließend erfolgt das Entschleimen unter Kälte, damit eine Gärung bei niedriger Temperatur (niemals über 15 °C) von ungefähr 15 Tagen einsetzen kann. Das ist der Moment, an dem das Gleichgewicht zwischen Zucker und Säure ideal ist, um die Gärung über Kälte kontrolliert anzuhalten. Im Anschluss wird der Wein abgefüllt, um grobe Trubstoffe zu entfernen.

Somit kann in den nächsten Monaten der feine Bodensatz in den Mannoproteinen arbeiten, die unseren Weinen eine Komplexität und Struktur und somit einen Hauch Eleganz im Abgang verleihen.

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

Intensive strohgelbe Farbe mit grünlichen Schattierungen.

Aromen

Breites und intensives Bouquet mit fruchtigen Noten wie Pfirsich oder grünem Apfel sowie tropischen Früchten (Mango und Papaya) sowie Menthol und Fenchel, die den sortentypischen Charakter ausmachen

Am Gaumen

Frisch, elegant, mit feiner Perlage aus der Gärung. Abgerundet und cremig im Geschmack, mit einem ausgewogenen Verhältnis von Zucker und Säure im Abgang. Sehr süß.

SPEISEEMPFEHLUNG

Leichte Aperitife, frischer Käse, Fettfische und Meeresfrüchte, Schokolade, Obstdesserts.

Denominación de Origen Rueda
Rebsorte: 100% Verdejo
Wein: Lieblicher, junger Weißwein
Alkoholgehalt: 11,5 %
Ernte: Manuell.
Optimale Serviertemperatur: 8-10 °C

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