

# CARRASVIÑAS VERDEJO

*Ein Schatz aus der D.O. Rueda mit einer mehr als 70-jährigen Geschichte und gefertigt aus Trauben aus der Region.*

## WEINBERG - KLIMA - WEINLESE

Für diesen Wein werden Verdejo-Trauben aus verschiedenen Gebieten der D.O. Rueda verwendet, von den jüngsten Weinbergen auf Spalieren bis hin zu unseren „Schätzen“, unseren mehr als 150 Jahre alten, wurzelechten Rebstöcken. Diese Weinberge liegen in der Gemeinde Alcazarén, eine Gegend mit sehr sandigem Boden, auf dem der durchschnittliche Ertrag kaum 2.000 kg/ha übersteigt. Aus diesem Grund ist unser Wein noch komplexer und spezieller.

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 Trauben werden bei optimaler Reife Mitte September geerntet, entweder manuell in Körben von 10 kg oder direkt in den Aufnahmetrichter. Die Spaliere werden mechanisch geerntet, und zwar nachts, damit durch die fehlende Sonneneinstrahlung und die niedrigen Temperaturen die Oxidation im Most vermieden wird.

## VERARBEITUNG

In der Bodega 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 können die 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.





## VERKOSTUNGSNOTIZEN

### Optik

Strohgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer, sauber und strahlend.

### Aromen

Sauberes Bouquet mit intensiven Noten der sortentypischen Aromen des Verdejo, wie Fenchel und frischer Grasschnitt mit weißem Obst (Apfel, Birne) sowie tropischen Früchten

(Mango und Ananas).

### Am Gaumen

Sehr komplexer Wein mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen Säure und bitterer Süße, mit einer fruchtigen Nuance im Bouquet (Mango, Apfel,...) und vor allem ein langer Abgang am Gaumen, der zum Weitertrinken animiert.

## SPEISEEMPFEHLUNG

Reisgerichte mit Fisch, Tintenfische, Meeresfrüchte, Sushi, weißer Fisch. Gebratenes Fleisch oder Thunfischtartar.

Denominación de Origen Rueda

Rebsorte: 100 % Verdejo

Wein: Junger Weißwein

Alkoholgehalt: 13 %

Ernte: Manuell und mechanisch.

Optimale Serviertemperatur: 8-10 °C