FÉLIX LORENZO
CACHAZO
BODEGA DE FAMILIA

MANIA VERDEJO

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

WEINBERG - KLIMA - WEINLESE

Für diesen Wein werden Verdejo-Trauben verwendet, die an einem der höchsten Punkte in der D.O. Rueda, auf dem „Pago del Cerrellal“ (805 m über dem Meeresspiegel) angebaut werden. Diese Höhe verleiht der Pflanze und speziell der Traube im Vergleich zu den übrigen Parzellen einen anderen Charakter. Das Hauptmotiv und starkes Charakteristikum dieses Weines sind die klimatischen Bedingungen, denen die Pflanze ausgesetzt ist und die eine Reifung unter extremen und besonderen Bedingungen hervorruft. Der Boden ist hier jedoch auch kiesig, was dem Most und dem Wein einen mineralischen Charakter verleiht. Der Ertrag dieses Weinbergs liegt bei circa 4.500 kg/ha.

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 Trauben werden bei optimaler Reife Mitte September geerntet, manuell in Körben von 15 kg, was eine Auswahl der Reben erlaubt.

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. Gleich im Anschluss daran wird der Wein abgefüllt, um grobe Trubstoffe auszusondern.

Dadurch wird die Reifung verlängert und die eigenen Trubstoffe können ihren mineralischen Charakter ausbreiten. 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

Leuchtendes strohgelb, mit grünlichem Schimmer.

Aromen

Intensives und elegantes Bouquet mit dem sortentypischen Charakter. Noten von weißem Obst (Birne und Apfel) und Steinobst (Pfirsich, Aprikose) mit einem Hauch von blumigen Aromen. Außerdem zeigen sich sehr subtile Aromen von tropischen Früchten (Mango und Maracuja) und ein mineralischer Charakter.

Am Gaumen

Breite und schmackhafte Struktur mit moderater Säure und einem langen und angenehmen Abgang. Die Reifung auf Bodensatz verleiht diesem Wein eine exquisite Cremigkeit und einen sanften Abgang am Gaumen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Leichte Aperitife, Quiche mit Gemüse oder Pilzen, Nudelgerichte, frischer, junger Käse, geräucherter Fisch (Anchovis, Kabeljau), weißes Fleisch.

Denominación de Origen Rueda
Rebsorte: 100 % Verdejo
Wein: Junger Weißwein, auf Bodensatz gereift. Alkoholgehalt: 13 %
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