FÉLIX LORENZO
CACHAZO
BODEGA DE FAMILIA

CABALLERO DE OLMEDO Rueda

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

WEINBERG - KLIMA - WEINLESE

Für diesen Wein werden Verdejo-Trauben aus verschiedenen Gebieten der D.O. Rueda (Pozaldez, La Seca, Serrada...) verwendet, alle vom Spalier. Die Böden sind zumeist lehmig und steinig. Als zweite Sorte wird die Viura verwendet, eine weitere Sorte aus der D.O. Rueda, die jedoch auch auf eine lange Geschichte zurückblicken kann. Daher werden die Rebstöcke auf sehr kiesigen Böden der Region La Seca gepflanzt.

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 mechanisch geerntet und zwar nachts, damit durch die fehlende Sonneneinstrahlung und die niedrigen Temperaturen die Oxidation im Most vermieden wird. Die verschiedenen Sorten werden separat gelesen.

VERARBEITUNG

In der Bodega werden die Trauben abgebeert und mit leichtem Druck gepresst, um den Most zu extrahieren. Die Verarbeitung für die verschiedenen Sorten erfolgt separat. Eine erste Säuberung erfolgt über das Entschleimen, immer 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 und lediglich feine Partikel zu behalten. 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 grünlichem Schimmer, sauber und strahlend

Aromen

Kräftiges, intensives Aroma, balsamische Note und die Aromen von Fenchel, frisch geschnittenem Gras und Anis, die für die Sorte Verdejo typisch sind, sowie eine Note von Steinobst (Quitte, Pfirsich), die die Sorte Viura beiträgt.

Am Gaumen

Ein frischer, fruchtiger Wein mit einer Note von Aprikose, Pfirsich und frischen Gräsern, mit einer schönen, erfrischenden Struktur. Langer und angenehmer Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Salate, Aperitife, Risotto & Pasta, weißes Grillfleisch und gebratener Fisch.

Denominación de Origen Rueda
Rebsorte: 60 % Verdejo; 40 % Viura
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