



Art.-Nr.: 30098

CASA ROJO CL98

REBSORTEN	Tempranillo
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Ribera del Duero
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de origen (DO)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,5 % Vol.
RETSÜßE	2,2 g/l
SÄUREGEHALT	5,2 g/l
TRINKTEMPERATUR	14-16
VERSCHLUSS	Schraubverschluss
EAN	2843654682268
AUSBAU	100% Tinta Fina (Tempranillo)

BODEN

Dieser Wein stammt aus der Gegend von Castrillo de la Vega, gelegen auf einer durchschnittlichen Höhe von 800 Metern in der Provinz Burgos. Die Trauben stammen von alten Weinbergen, die zwischen 26 und 50 Jahre alt sind und im Besitz lokaler Winzerfamilien sind.

BESCHREIBUNG

Die Trauben werden von Hand geerntet. Obwohl die Gärung sehr klassisch in traditionellen quadratischen Betontanks verläuft, hat sich Casa Rojo entschieden, den Wein sowohl im Betontank als auch in französischen Eichenfässern reifen zu lassen. Abseits der Mainstream-Weine aus Ribera del Duero reifte dieser Wein für vier Monate im Betontank und zusätzlich für 180 Tage in französischen Eichenfässern, was der unverfälschten Frucht der Tinta Fina Traube den gebührenden Raum gibt. Auch auf reinen Korkverschluss verzichtet man bei diesem Wein und geht mit dem Schraubverschluss moderne Wege. So verbindet der CL98, bei dem man auf den ursprünglichsten und ersten Reb-Klon der Tempranillo Traube „CL98“ setzt, traditionelle und progressive Produktionsansätze.

CASA ROJO | SPANIEN | RIBERA DEL DUERO



Intensives Kirschrot. In der Nase zeigt der CL98 mit einer Komposition aus Kompott roter Früchte und einer Reminiszenz feiner Kräuter, das pure Potential der Rebsorte. Im Mund sticht sein Volumen und Körper hervor. Hier bestätigen sich noch einmal die intensiven roten Früchte, die sich anfangs in der Nase zeigen. Für einen so jungen Rotwein hat der Weine eine beachtliche Rundheit am Gaumen, die mit langem und frischem Abgang anmutet. Die Tannine sind weich und abgerundet, die Säure balsamisch und frisch, beides verleiht zusätzliche Frische.