



Art.-Nr.: 30150

CASA ROJO EL GORDO DEL CIRCO

REBSORTEN	Verdejo
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Rueda
QUALITÄTSSTUFE	Denominación de Origen Protegida (DOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,0 % Vol.
RESTSÜßE	3,0 g/l
SÄUREGEHALT	5,5 g/l
TRINKTEMPERATUR	8-10
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	8436546821243
AUSBAU	100% Verdejo

BODEN

Dieser Wein besteht zu 100% aus Verdejo-Trauben, die von etwa 30 Jahre alten Reben stammen. Die Weinberge befinden sich in den Regionen Olmedo, Valdestillas und Segovia und zeichnen sich durch kiesige und sandige Böden aus. Die Trauben werden sowohl mechanisch als auch von Hand geerntet, wobei auf Drahrahmen angebaut wird. Das Klima ist gemäßigt kontinental mit mildernden Einflüssen vom Atlantik.

BESCHREIBUNG

Nach der manuellen Ernte erfolgt eine Kaltmazeration der Trauben für 24 Stunden, um eine große Menge an aromatischen Verbindungen zu extrahieren. Nur der Vorlaufmost wird bei niedriger Temperatur vergoren. Der Wein reift anschließend für 5 Monate auf der Hefe, was ihm eine große Rundheit im Mund und eine kraftvolle Struktur verleiht.

Der Wein präsentiert sich in einem strohgelben Farbton mit grünlichen Reflexen, klar, leuchtend und transparent. In der Nase zeigt er sich elegant und intensiv, mit anfänglich balsamischen und sortentypischen Aromen wie Fenchel, Heu, geschnittenem Gras und Anis, die später Zitrus- und

CASA ROJO | SPANIEN | RUEDA



Weißfruchtaromen weichen. Am Gaumen ist er weit, frisch und mit einer intensiven Säure, die perfekt mit der Restsüße im Gleichgewicht steht.

Dieser Verdejo überzeugt durch seine aromatische Vielfalt und die gelungene Balance von Frische und Struktur.

Der perfekte Begleiter zu gegrillter Dorade oder würzigen Fisch-Tapas.