



Art.-Nr.: 30099

CASA ROJO VINAS BASTARDAS

KATEGORIE	Empfehlungen
REBSORTEN	Tempranillo, Monastrell
HERKUNFT	Spanien
ANBAUREGION	Vinos de la Tierra
QUALITÄTSSTUFE	Viñedos de España
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,0 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	50% Tinta Fina & 50% Monastrell

BODEN

Kontinentalklima mit mediterranem Einfluss. Sehr sandige, karge Böden. Mini-Erträge. Vielschichtiges Terroir mit Lehm, Kalk, Schiefer, Sand und Kieselstein.

Der Tempranillo stammt aus alten Weinbergen, die zwischen 35 und 100 Jahre alt sind, alle in den Provinzen Burgos und Valladolid gelegen. Der Monastrell stammt von alten Reben rund um das Weingut in Murcia, im einzigartigen „Valle de la Raja“.

BESCHREIBUNG

Dieser Wein ist ein Verschnitt aus zwei verschiedenen Weinregionen, ein Blend aus Ribera del Duero und Murcia.

Ein Wein, Frucht der Liebe, fernab jeglicher etablierten Regeln.

Ein Wein, der den Norden und den Süden Spaniens vereint.

Tinta Fina und Monastrell.

Das Unmögliche möglich zu machen.

Aus den Höhenlagen von Murcia stammen die Trauben dieser einzigartigen Cuvée. Dort wachsen Rebberge die wahre Schätze sind und von Generation zu Generation vererbt wurden. Teilweise wurzelecht, teilweise wilde Klone bilden hochinteressantes und authentisches Traubenmaterial. Casa Rojo hat sich dieser „verlassenen“ Weinberge angenommen und sie zu einem Wein



verschnitten. Man geht hierbei unkonventionelle Wege und verzichtet auf eine Denomination weil die Weinberge teilweise die klassischen Herkunftsgebiete überschreiten und aus verschiedenen Regionen stammen oder teilweise einige Kilometer abseits eines Herkunftsgebiets liegen.

Der Tempranillo durchläuft die alkoholische und malolaktische Gärung in Edelstahltanks und reift anschließend für mindestens 12 Monate in gebrauchten französischen Eichenfässern. Der Monastrell durchläuft die alkoholische Gärung in 11.000-Liter-Foudre aus französischer Eiche und anschließend die malolaktische Gärung in neuen 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche. Abschließend reift der Wein mindestens 12 Monate in gebrauchten Fässern.

Mit einer attraktiven intensiven rubinroten Farbe zeichnet sich diese Cuvée durch einen hervorragenden Fruchtgehalt, insbesondere rote Früchte, eine sehr gute Säure, Frische und eine attraktive Süße aus. Langer Abgang und guter Körper, den man zu gutem rotem Fleisch genießen kann. Ein idealer Rotwein für Einsteiger in die Welt des Weins, der uns eine einzigartige Übung ermöglicht, die typischen Aromen der Ribera del Duero und andere mediterrane und balsamische Aromen zu entdecken, die uns nach Murcia führen. Eine großartige Kreation von Laura Rojo und Jose Luis Gómez, sowie dem Team von Casa Rojo.