Marqués de Cáceres

SATINELA

2018

D.O.Ca. (Qualifizierte Herkunftsbezeichnung) RIOJA

Lieblich

REBSORTEN

95 % Viura und 5 % Malvasía

WINZER DER WEINKELLER

Fernando Costa, Emilio González & Manuel Iribarnegaray

WEINBERGE – ERTRÄGE

Auswahl von Parzellen mit über 30 Jahre alten Rebstöcken in der Rioja Alta. Ertragsarm; durchschnittlich 45 hl/ha

BÖDEN

Hauptsächlich lehm- und kalkhaltig.

VORHERRSCHENDES KLIMA

Atlantisch, gemäßigt, mit ausgeprägten Jahreszeiten.

TRAUBENLESE

Spätlese im Oktober. Parzellenweise, 100 % manuell.

WEINERZEUGUNG

Hülsenmaischung für 12 Stunden bei niedriger Temperatur (10 ºC) im Edelstahltank. Langsame alkoholische Gärung für 10 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 14 bis 16 ºC. Durch Kältebehandlung (von 0 bis 2 ºC für die Dauer von einer Woche) wird die alkoholische Gärung endgültig unterbrochen, um die gärfähigen Hefen zu entfernen, ohne dass der alkoholische Gärungsprozess abgeschlossen ist. Von hier ausgehend gewinnen wir auf ganz natürliche Weise einen als lieblich klassifizierten Wein mit einem Restzuckergehalt von 32 g/l. Die Kältebehandlung ermöglicht sowohl die Stabilisierung des Weines als auch die Verhinderung der malolaktischen Gärung. Auf diese Weise wird eine größere Lebendigkeit erreicht, die dazu beiträgt, die süße Note dieses einzigartigen Weins zu verringern.

GESAMTZEIT IM FASS

Keine Reifung im Fass

VEREDELUNG IN DER FLASCHE

Eine zusätzliche Veredelung in der Flasche ist nicht erforderlich. Es erfolgt die Vermarktung und es wird empfohlen, den Wein möglichst jung zu kosten, um seine Frische und Lebendigkeit zu genießen. Aufgrund seiner Struktur, die ihm seinen lieblichen Charakter verleiht, kann er jedoch bis zu drei Jahren problemlos in der Flasche gelagert werden.

DEGUSTATIONSNOTIZ

Der Satinela 2018 wurde mit einem neuen, phantasievoll gestalteten Etikett versehen, bei dem der Kreativität freien Lauf gelassen wurde und auf dem die Elemente des Adelswappens farbenfroh und leuchtend schweben. Im Glas wird diese Brillanz in einer schön leuchtenden, hellen Schicht mit goldenen Reflexen eingefangen. In der Nase entfaltet sich ein breites Aromenspektrum von exotischen Früchten und weißen Blüten auf einem Pfirsich-Hintergrund. Im Mund eine angenehme Süße, wobei eine Lebendigkeit mit viel Frische zart abmildert wird. Mit einem tiefen und harmonischen Geschmack liefert dieser köstliche, liebliche Wein eine bahnbrechende, originelle Version seiner Rebsorte.

Bei 6 – 8 ºC servieren.

Alkoholgehalt: 11,5 % Vol.

VERMARKTUNG

Januar 2019