

CABRIDA 2018



Celler de Capcanes, Montsant D.O.

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

STIL

körperreich
finessenreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
mittlere Barriquenote

ANLASS

besonderer Anlass
besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2043
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
großes Rotweinglas Bordeaux



WEINBAU

Rebsorten

Grenache / Garnacha

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100