

## 2017 Consentido Cabernet Sauvignon



100% Cabernet Sauvignon



Tiefe schwarze Kirschfarbe. Rote Fruchtaromen, Johannisbeeren, Kirschen mit einem Hauch von Menthol. Anfangs ein frischer saurer Gaumen, feine und gut eingebundene Tannine, anhaltender Abgang.

Hergestellt aus 100% Cabernet Sauvignon-Trauben, die bei optimaler Reife geerntet werden. Die Verarbeitungstechnik bei niedrigen Temperaturen und die kontrollierte Gärung bei 22 ° C ermöglichen es uns, einen großzügigen Körperwein anzubieten, der gleichzeitig harmonisch und überraschend in Aromen ist, die die roten Früchte hervorheben.

### ***Yecla (Murcia): eine Gemeinde – ein Weingebiet***



Yecla ist das einzige Anbaugebiet Spaniens, welches aus nur einer Gemeinde besteht. Das gleichnamige Städtchen befindet sich in einer der trockensten Landschaften der Halbinsel und ist die Heimat der Bodegas La Purisima, die zu den erfahrenen Kellereien der Region gehört. Gute 80 Prozent der Rebfläche der D.O. entfallen auf die rote Hauptsorte Monastrell, die tieffarbige, fruchtige Weine von schöner Frische ergeben. Die Monastrell ist nach den Sorten Tempranillo und Garnacha die dritt wichtigste rote Traubensorte Spaniens. Sie nimmt von der Gesamtfläche des Landes etwas mehr als 60.000 Hektar ein, wobei sich über 90 Prozent der Anbaufläche auf die levantinischen Anbaugebiete im Südosten konzentrieren. Die Monastrell verträgt hohe Temperaturen und sehr arme und karge Böden und hat sich im Laufe der Zeit hervorragend an die sandigen Böden und das Kalk-Lehm Terroir angepasst und kommt mit sehr wenig Feuchtigkeit

aus. Sie ist anfällig für Mehltau, hat aber eine legendäre Resistenz gegen die Reblaus.

Die jungen Weine weisen vor allem Aromen von reifen oder eingelegten Früchten auf, etwa Brombeeren, Himbeeren, Pflaumen oder Kirschen und können blumige und würzige Noten mit Anklängen von Lavendel oder Lakritze aufweisen. Gereifte Weine tendieren zu Trockenfrüchten, Dörrobst und Gewürzen. Die oft leicht süßliche Tanninstruktur ist oft nicht sehr ausgeprägt, weshalb man der Sorte gerne Cuvéepartner beigibt. Die Monastrell-Traube ergänzt sich sehr gut mit internationalen Sorten. Blends mit Syrah, Petit Verdot oder Cabernet Sauvignon und bringt hervorragende Weine mit Struktur und Potenzial hervor.

Die Rebflächen liegen auf einem Plateau auf einer Höhe zwischen 400 und 800 m ü. NN, sind von sanften Bergen umgeben und liegen im Umkreis der Stadt Yecla, jedoch innerhalb der Gemeindeflächen. Die Rebfläche umfasst zwar 11.500 Hektar, jedoch sind davon nur 4.600 für Qualitätswein (D.O. seit 1975) zugelassen. Das Anbaugebiet ist unterteilt in die Subzonen

- Yecla Campo Arriba mit den höhergelegenen Rebflächen, auf denen vorzugsweise die Rebsorte Monastrell angebaut wird. Die Rotweine erreichen häufig einen Alkoholgehalt von 14 %.
- Yecla Campo Abajo mit den niedriger gelegenen Rebflächen. Hier reifen vorrangig Reben mit weniger Alkoholpotential (12 % für die Rotweine und 11,5 % für die Weißweine).

Die ältesten Fundstücke, die die Anwesenheit des Menschen in der Region bezeugen, werden in die Zeit vor ca. 30.000 Jahren datiert; beim 1068 m hohen Monte Arabí finden sich jungsteinzeitliche Felsmalereien. Auch iberische Funde wurden gemacht und aus der Römerzeit stammen die Ruinen von insgesamt fünf Landgütern (*villae rusticae*). Westgotische Funde fehlen. In den Jahren nach 711 wurde die Gegend von den Mauren überrannt, doch entstand die erste dauerhafte Siedlung auf dem Burgberg mit Namen *Yakka* erst im 11. Jahrhundert. Nach der Rückeroberung (*reconquista*) der Region durch kastilisch Truppen unter Alfons X. im Jahr 1243 wurde das quasi unabhängige Taifa-Königreich Murcia in ein christliches Königreich umgewandelt, welches jedoch eng mit der Krone von Kastilien verflochten war. In dieser Zeit bildete sich eine neue Ansiedlung am Fuß der Berge, die den Namen Yecla erhielt.