



Martel.
Wein geniessen.

Spanien / Castilla y Leon

Weinregion Castilla y Leon



Auf einen Blick



20'500 ha



Weiss: Albillo
Rot: Tinta del País (Tempranillo),
Garnacha Tinta, Cabernet
Sauvignon, Malbec und Merlot.

Klima und Rebsorten in Castilla y Leon

Das Klima hier ist kontinental, mit gewissen mediterranen Einflüssen und recht rau, mit sehr heissen, kurzen Sommern. Die wichtigste Traubensorte ist Tempranillo (hier Tinto Fino oder Tinto del País genannt). Sie muss in allen Weinen zu mindestens 75% enthalten sein. Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Grenache und Albio (weiss) sind die weiteren erlaubten Sorten.

Crianza: mindestens 12 Monate Barriqueausbau, darf frühestens nach dem 1. Oktober im 2. Jahr nach der Lese auf den Markt

Reserva: mindestens 12 Monate Barriqueausbau plus 24 Monate Flaschenreife auf dem Weingut, darf frühestens nach dem 1. Dezember im dritten Jahr nach der Lese auf den Markt

Gran Reserva: mindestens 24 Monate Barriqueausbau plus 36 Monate Flaschenreife auf den Weingut, darf frühestens nach dem 1. Dezember im fünften Jahr nach der Lese auf den Markt

