

**Weine aus D.O. Valencia:**  
Gekeltert hauptsächlich  
aus den Rotweinsorten  
**Bobal und Monastrell**

**Authentizität  
Harmonie  
Eleganz  
Aromatisch  
Geschmackvoll**

## VINNÓ 05



**Vinnó 05** 6 x 0,75L Flasche  
Verpackung vertikal, gekennzeichnet  
durch Name und Logo des Weines.



9 X 0,50L Flasche



**65% Bobal - 35% Monastrell** 13,5 % Vol.  
3 Monate Barrigue (1-4jährig) aus Frankreich, Ungarn und dem Kaukasus

## Vinnó 05

Abfüllung ca. 7000 Flaschen zu 0,75L

Der Rotwein **Vinnó 2005** reflektiert die sensorischen Eigenschaften der tanninreichen Rebsorte Bobal (65%) und des mediterranen Monastrell (35%). **Vinnó 2005** kombiniert mineralische Noten, intensive Farbe, Frische und Struktur des Bobal mit den Frucht- und Blüthenaromen und der phenolischen Reife des Monastrell. Der Wein zeigt seine ausgewogene Tanninstruktur, die sich aus der Kaltmaische der vollreifen Trauben und seiner dreimonatigen Fassreife ergibt.

**Vinnó 2005** eignet sich zu den bekannten valencianischen Reisgerichten wie zum Beispiel Ofenreis („Arroz al horno“) oder Paella. Außerdem begleitet er hervorragend Paprikasalami, Ziegenkäse, Lammkotelett mit Ratatouille und Roastbeef.

Alle unsere Grundweine wurden getrennt temperaturstabilisiert (24-26°C) in Edelstahl tanks vergoren. Der maßvolle Genuss unserer Weine trägt dank ihres hohen Gehaltes an Reveratrol zur Erhaltung der Gesundheit bei.

Infolge der schonenden Filtrierung kann der Wein Sedimente aufweisen. Dieses ist ein Ergebnis seines natürlichen Reifungsprozesses und stellt somit keinen Qualitätsmangel dar. Bodegas Concepto Vinnó empfiehlt, den Wein zu dekantieren und bei 14-16°C zu genießen.

## CONCEPTO 05



**Concepto 05** 6 x 0,75L Flasche  
Verpackung vertikal, gekennzeichnet  
durch Name und Logo des Weines.



**70% Bobal - 30% Merlot** 13,5 % Vol.  
5 Monate Barrigue (1-4jährig) aus Frankreich, Ungarn und dem Kaukasus

## Concepto 05

Abfüllung ca. 6000 Flaschen zu 0,75L

Der Rotwein **Concepto 2005** wurde aus der tanninreichen Rebsorte Bobal (70%) und der hier mediterran geprägten Traube Merlot (30%) gekeltert. Der Wein kombiniert die mineralischen Noten, reifen Beerenaromen, eine intensive Farbe, Frische, Intensität und Struktur der Bobaltraube mit den Frucht- und Blütenaromen sowie der phenolischen Opulenz des ausgereiften Merlot. Der fünfmonatige, getrennt durchgeführte Fassausbau, betont die Farbe der Weine, verleiht ihnen Fülle und erhöht ihre Aromenvielfalt und Geschmacksintensität.

**Concepto 05** eignet sich zu Gerichten aus rotem Fleisch, Reisgerichten mit Fleisch, Serrano-Schinken und Großwild sowie gereiftem Manchego-Käse.

## Das Konzept

**Concepto Vinnó** ist ein gemeinsames Projekt des Önologen Pedro Cárcel und des Sommeliers Miguel Matthes. Die Weinberge befinden sich in den Teilgebieten **Alto Turia, Valentino und Clariano** der geschützten Herkunftsbezeichnung D.O. (Denominación de Origen) Valencia.

**Concepto Vinnó** stützt sich auf die zwei großen Rebsorten, die traditionell den Weinbau in der Gegend um Valencia bestimmen: **Bobal und Monastrell**, einzigartig und eigenständig im weltweiten Spektrum der Rotweine.

**Concepto Vinnó** strebt mit jedem Wein den sensorischen Ausdruck der verwendeten Rebsorten, der Bodenbeschaffenheit und der klimatischen Bedingungen eines jeden Jahrgangs an. Dazu verwenden wir Reinzuchtheften und eine strenge Temperaturkontrolle während der Maische und der Gärung. Der schonende, für jeden Wein separat bemessene Ausbau in neuen Eichenfässern (1-4Jahre), unterstützt Ausdruckskraft und Charakter der Weine. Sobald die reinsortigen Weine die nötige Fassreife erreicht haben, reifen sie in Edelstahltanks, um die endgültige Coupage nach mehreren Verkostungen der Weine zu bestimmen.



Unsere Bobalreben in der traditionellen Stockerziehung (spanisch: poda en vaso)



### Historische Rebsorten, neu entdeckt

Die Rebsorten Bobal und Monastrell prägen den Weinanbau in der Gegend um Valencia schon seit vielen Jahrhunderten. Beide Rebsorten wurden in der Weinwelt aufgrund ihres Erfolges als Zusatzrebsorten (Farbintensivierung und Tanninanreicherung) im europäischen Weinhandel

und dank veralteter Lese- und Vinifikationstechniken lange unterschätzt und marginalisiert. Mit der neuen Produktlinie hochwertiger, moderner und preiswerter Weine möchte **Concepto Vinnó** diesen Dornrösschenschlaf beenden und Weinkenner mit diesen Rebsorten und den durch sie geprägten Weinen bekannt machen.

## Bobal

**Herkunft:** Utiel-Requena (Valencia) und La Manchuela (Albacete und Cuenca)

**Visuelle Sensorik:** sehr hohe Farbintensität

**Duftsensorik:** schwarze Waldbeeren und typische Gerbstoffnuancen mit dem Duft von trockenen Zweigen, Schwarzkohle und Torf

**Geschmackssensorik:**

ausdrucksstarke Tannine und kräftige Säure, langanhaltend am Gaumen

**Trauben und Beeren:**

- gutes Alterungspotential
- relativ grosse Trauben, dickschalig und somit schädlingsresistent
- kälteunempfindlich und spätreifend

**Synonyme:** Tinto de Requena, Requení, - Provechón, Carignan Espagnol



Bobal



Monastrell

## Monastrell

**Herkunft:** Campo de Murviedo bei Sagunto

**Visuelle Sensorik:** hohe Farbdichte

**Duftsensorik:** reife Pflaumen sowie Kirschen

**Geschmackssensorik:** opulent, geringe bis mittlere Säure, elegante, reife Tannine

**Trauben und Beeren:**

- kleine, lockere Trauben; kleine, eher dünnschalige Beeren
- hitzeresistent, spätreifend

**Synonyme:** Mourvèdre, Mataró

## Die Bodega

Die Kellerei befindet sich auf dem Weingut von Pedro Cárcel in Requena. Hier steht der ausserordentlich umfangreiche Fässerpark für den Ausbau und die Lagerung der Weine, gut geschützt durch das kühle Klima der Hochebene (700-950 m).

Die Fässer stammen aus den bedeutendsten Gegenden Europas: Frankreich (Allier, Tronçais, Bertrangs, Limousin, Nevers, Sud-Est, Vogesen), Ungarn sowie aus dem Nordkaukasus. Unlängst wurden Fässer aus dem nordspanischen Navarra erworben.

Die Kellerei verfügt über mehr als achtzehn verschiedene Eichenholzvarianten mit ihren jeweils unterschiedlich ausgeprägten Röstaromen. Die Fässer werden jeweils nach vier Jahren ersetzt.

Diese außerordentliche Vielfalt an Aromen- und Strukturkomponenten unserer Barriques ermöglicht uns einen schonenden, adäquaten Ausbau der einzelnen Weine.



## D.O. Valencia - eine kritische Einführung

Die Rotweine der D.O. (Denominación de Origen) Valencia zeichnen sich nach wie vor durch sehr unterschiedliche Qualitäten aus. Es herrschen immer noch anonyme Massenweine des unteren Preissegments vor.

Erst langsam setzt sich, vor allem bei jüngeren Winzern, ein Umdenken durch. Als Vorbild diente uns Pepe Mendoza aus dem benachbarten Alicante.

Als international erfolgreiche Vertreter dieser Generation sind z.B. Bodegas Celler del Roure in Mogente und Bodegas Rafael Cambra in Onteniente zu nennen.

Die drei im Landesinneren gelegenen Teilanbauggebiete **Alto Turia**, **Clariano** und **Valentino** sind geprägt durch ein betont kontinentales Klima: geringer Niederschlag mit langen, harten Wintern und starken Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperaturen. Diese stabilen Klimaverhältnisse bringen Jahr für Jahr gesunde Trauben von hoher Qualität hervor. Somit ist der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln nur gelegentlich erforderlich.

Die Gesamtfläche der D. O. Valencia beträgt 19490 Hektar.

## Kontakt

BÜRO: Miguel Matthes  
Vertrieb, Marketing und Export  
C/Dr.J.J.Dómine, 3, 16  
E-46011 Valencia  
Tel.+ Fax: +34 963 673 310

[www.conceptovinno.com](http://www.conceptovinno.com)  
[info@conceptovinno.com](mailto:info@conceptovinno.com)



Merlot, 6 jährig  
am Drahtrahmen

BODEGA:  
Pedro Cárcel, Miguel Matthes  
C/Vereda Real, 8  
E-46340 Requena (Valencia)  
Tel.+ Fax: +34 962 304 340