

## Die Fakten I

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery/Nombre de la bodega/Nome da empresa produtora)
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded/Fecha de la fundación/Data da fundação)
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards/Viñedos propios/Vunhas próprias)
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery/Dueño de la bodega/Proprietário)
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist/Enólogo/Enólogo)
- ▶ **Anbauregion** (Growing area/Región del cultivo/Região vitivinícola)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage/Classificación de la cosecha/Avaliação da colheita)
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification/Classificación de la calidad del vino/Classificação qualitativa)

## Die Daten

(Data/Los Datos/Dados)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s]/Castas/Castas)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation/Modo de la fermentación/Modo de fermentação)
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in .../Fermentación en .../Fermentação em ...)
- ▶ **Alkohol** (Alcohol/Alcohol/Álcool)
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar/El residuo de azúcar/Açúcar residual)
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric/Totalidad de acidez/Acidez tartárica total)
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract/Extracto/Extracto)
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free/Ácido sulfuroso libre/Ácido sulfúrico volátil)
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total/Totalidad de ácidad sulfuroso/Ácido sulfúrico total)
- ▶ **ph** (ph/ph/ph)
- ▶ **Erhältlich als** (Available as/En venta de/Disponível em)

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar/Información sobre el viñedo y de la bodega/Informações sobre a vinha e a adega)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard/Nombre de la viña específica/Nome da vinha específica)
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines/La edad de la cepa/Idade das cepas)
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning/Modo de la crianza/Forma de condução das videiras)
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha/Densidad de la plantación por ha/Densidade das cepas por ha)
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil/Tipo de suelo/Tipo de solo)
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard/Posición del viñedo/Exposição solar da vinha)
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level/Altura sobre el nivel del mar/Altura acima do nível do mar)
- ▶ **Leseart** (Harvesting by .../Modo de la vendima .../Forma de vindima ...)
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates/Tiempo de la vendima/Período de vindima)
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima/El Clima/Condições climáticas)
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm/Cantidad de precipitaciones en mm/Precipitação em mm por ano)
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining/Modo de clarificación/Modo de clarificação)
- ▶ **Filtrierung** (Filtration/Filtración/Filtração)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation/Irrigación/IrrigaçãO)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale/Envejecimiento antes de la publicación/Estágio antes da comercialização)

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential/Potencial de maduración/Potencial de envelhecimento)
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature/Temperatura recomendada para beber/Temperatura recomendada para consumo)
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes/Comidas recomendadas/Pratos recomendados)
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note/Observación sobre la degustación/Notas de prova)
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)