

MONTE DUCAY RESERVA PERGAMINO 2003

Die Fakten I

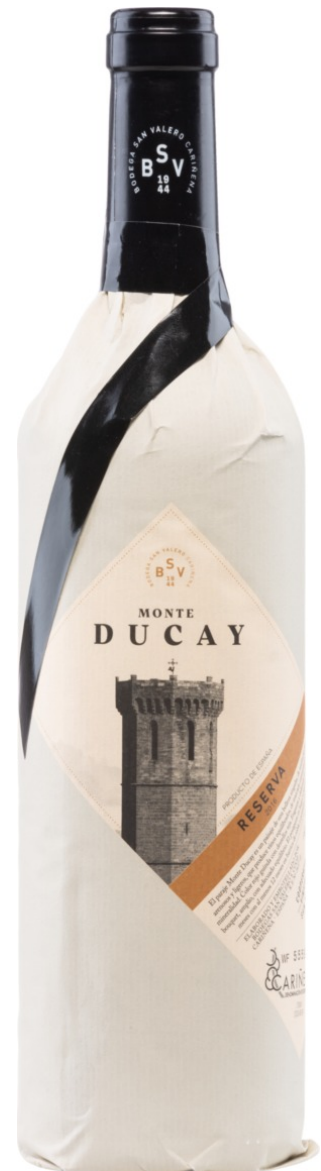
(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas San Valero
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1945
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 4.000 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Die Mitglieder der Kooperative
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Javier Domeque
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Cariñena (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Gut
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Reserva

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Tempranillo (60 %), Garnacha Tinta (30 %), Cariñena (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,96
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
3,30
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
23,50
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
19,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
130,00
- ▶ **ph** (ph)
3,50
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



MONTE DUCAY RESERVA PERGAMINO 2003

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
San Valero
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
18 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Gobelet
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Lehmiger Boden mit Steinauflage
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
36 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
600 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Bentonit, Gelantine
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Kieselgurfiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
14 Monate in amerikanischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
15°-17° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Rot / Käse: Reif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)

Auffällig verpackt in einer Papierhülle, präsentiert sich der elegante Reserva im Mund mit einer kompakten Säurestruktur und feinen Tanninen. Das Auge wird von dichtem Rubinrot mit Purpurreflexen bestimmt; in Mund und Nase dominieren eindeutig Aromen dunkler Waldbeeren. Auch er verträgt sich wie der Crianza sehr gut mit kräftig gewürzten roten Fleischgerichten.

- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Ctra. Nacional 330, Km. 450
50400 Cariñena
Spanien*