FINCA LA ESTACADA RESERVA VARIETALES 2004

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Finca la Estacada
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  2001
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 238 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Felipe Cantarero
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Jesus Peral Fernandez
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Uclés (D.O.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*
  Vino de la Tierra

Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Tempranillo (50 %), Cabernet Sauvignon (20 %), Syrah (20 %), Mazuelo (5 %), Merlot (5 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  13,00
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  1,80
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  6,00
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  13,00
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  32,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  89,00
- **ph** *(ph)*
  3,70
- **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, 1,50 l

www.fast-alles-ueber-wein.de

FINCA LA ESTACADA RESERVA VARIETALES 2004

WEINEXPERTISE

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  -
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  15 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Cordon Royat mit 2 Ruten
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  2.350
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Kalk, Sand, Stein
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  30 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  k.A.
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  750 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Maschine
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  1. September - 15. Oktober
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Mediterranes Klima mit kontinentalem Einfluss
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  350 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  k.A.
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  Ja (schonende Filtrierung)
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  Ja, wenn notwendig
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  18 Monate in amerikanischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Gutes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  16°-18° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Fleisch: Hase, Rind, Steak, Zicklein / Wild: Hirsch, Reh, Wildschwein
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Dem Auge zeigt sich ein dichtes Kirschrot mit rubinroten Reflexen. Komplexe, vielschichtige Nase mit Noten von Kaffee, Likör, Zedernholz, schwarzer Brombeermarmelade, Aromen von Eukalyptus und Rosmarin; am Gaumen delikat mit lang anhaltendem Abgang und weichen Tanninen; eine beeindruckende Cuvée, ein stilvoller Speisenbegleiter, ein Festtagswein.

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

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Ctra. Nacional 400
  16400 Tarancón
  Spanien

WINE-EXPERTISE

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de