CASTILLO CLAVIJO CRIANZA 2004

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Criadores de Rioja
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1999
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 350 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Familie Vivanco
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Paloma Redondo
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Rioja (D.O.C.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  Ausgezeichnet
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*
  Crianza

Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Tempranillo (90 %), Garnacha Tinta (10 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  12,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  1,20
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,20
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  38,96
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  26,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  82,00
- **ph** *(ph)*
  3,63
- **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

www.fast-alles-ueber-wein.de

CASTILLO CLAVIJO CRIANZA 2004

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  Viña Labarta, Viña Vigorta
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  20 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Cordon Royat mit 2 Ruten, Gobelet
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  3.000-3.500
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Eisen, Lehm, Stein
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  38 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flach- und Steillage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  450 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  September - Oktober
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  600 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  Eiweiß
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  Ja (Kieselgur- und Microfiltration)
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  12 Monate in amerikanischer und französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Normales Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  17°-19° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Fleisch: Lamm, Rot / Käse: Mittelreif
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*
  Dichtes, tiefes Kirschrot mit violetten Reflexen am Rand. Im Bukett ein Strauss von Aromen, in denen Waldfrüchte und angenehme Vanilletöne vom gelungenen Fassausbau hervorragen; im Mund weich und rund, voller Geschmack, feine Säurestruktur, Aromen reifer Früchte, Vanille, Würznoten. Gut ausbalancierter Tempranillo, körperreich, elegant im Abgang. Empfohlen zu allen Arten von rotem Fleisch, Lamm und mittelreifen Käsesorten.
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*
- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*
  Ctra. de Clavijo, s/n
  26141 Alberite (La Rioja)
  Spanien

© ARDAU Weinimport GmbH, v.2014

www.fast-alles-ueber-wein.de