

AGRAMONT CRIANZA 2005

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas Agronavarra
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1983
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 400 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Caja Rural de Navarra
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Mariló Perez-Nievas, María Eugenia Oroz, Antonio Carrizosa
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Navarra (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Ausgezeichnet
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Crianza

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Tempranillo (40 %), Cabernet Sauvignon (30 %), Merlot (30 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,20
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,83
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
36,23
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
24,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
93,00
- ▶ **ph** (ph)
3,31
- ▶ **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



AGRAMONT CRIANZA 2005

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
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.400
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalkstein, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
48 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
400 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand und Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
435 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Bentonit, Kasein
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
12 Monate in französischer Allier- und 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: Gebraten, Gegrillt, Lamm
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
In Barriques ein Jahr herangereift, gefällt diese elegante Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Tempranillo im ersten Eindruck durch ihr brillantes Rubinrot und einem Bukett ausgeprägter Beerendaromen. Vanille- und Zimtnoten sind neben dem fruchtigen, vollmundigen Geschmack, verbunden mit sanften Tanninen, weitere Charaktereigenschaften, die nach und nach im Glas hervortreten und ihn zu einer Empfehlung zu gebratenem und gegrilltem Fleisch machen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Mayor, 191
31521 Murchante (Navarra)
Spanien