

DOMINIO DE VALDEPUSA CABERNET SAUVIGNON 2004

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Marqués de Griñón Family Estates
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1974
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 60 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Carlos Falcó, Julio López, Michel Rolland (beratend)
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Dominio de Valdepusa (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Vino de Pago

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Cabernet Sauvignon (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,99
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,79
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
12,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
95,00
- ▶ **ph** (ph)
3,73
- ▶ **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



DOMINIO DE VALDEPUSA CABERNET SAUVIGNON 2004

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Dominio de Valdepusa
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
22 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat (Smart-Dyson)
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
1.666
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
40 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
485 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
600 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Gelatine
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (minimal)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja (Tropfbewässerung)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
18-24 Monate in französischer Allier-Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Gebraten, Pfeffersteak, Steak
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Ein auch nach vielen Jahren immer noch begeisternder, aus-druckstarker Cabernet Sauvignon; würzig, ausgestattet mit einem aromatischen Bukett roter Fruchtaromen (Brombeere, Cassis); konzentriert und komplex; präsentiert sich im Glas mit tiefer rubinroter Farbe; im Mund mit elegant eingebundenen Tanninen; angenehm nachhaltig im langen Abgang. Die Trauben stammen von durchschnittlich 20 Jahre alten Rebstöcken. Carlos Falcós Klassiker ist noch immer ein perfekter Genuss: Sterne-Koch Hans Haas aus dem Münchner Gourmettempel Tantris kreierte dazu ein knuspriges Spanferkel mit Auberginenragout.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Finca Casa de Vacas
45692 Malpica de Tajo (Toledo)
Spanien*