PLENO TEMPRANILLO 2007

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Bodegas Agronavarra
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1983
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 840 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Caja Rural de Navarra
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Antonio Carrizosa, Mariló Perez-Nievas
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Navarra (D.O.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  Gut
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Tempranillo (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  13,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  1,10
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,00
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  29,17
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  30,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  60,00
- **ph** *(ph)*
  3,49
- **Enthält Sulfite** *(Contains sulphites)*
  ja
- **Enthält Milch** *(Contains milch)*
  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

PLENO TEMPRANILLO 2007

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)*
  54 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flachlage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  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)*
  Ja
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  Ja, wenn notwendig
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  -

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Jung zu trinken
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  16° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Geflügel: Gegrillt / Gerichte: Gegrilltes / Salat: Sommersalate
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Der rote ›Pleno‹ ist voluminös und körperreich; ein intensives dunkles Kirschrot füllt das Glas. Die typischen Fruchtaromen der Rebsorten (Erd- und Himbeeren), aber auch Sauerkirschen und Gewürze bestimmen das Bukett des sich rund und geschmeidig präsentierenden Tintos. Lässt sich gut zu rustikalen Fleischgerichten genießen, aber auch mit dunklem Geflügel kombinieren. Leicht gekühlt serviert ist der Tinto auch ein idealer Kandidat als unbeschwerter Rotwein für die Sommersaison.
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

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

  Mayor, 191
  31521 Murchante (Navarra)
  Spanien

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014
www.fast-alles-ueber-wein.de