

CASTILLO CLAVIJO RESERVA 2003

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)
Gut
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Reserva

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Tempranillo (90 %), Mazuelo (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,60
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,10
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
31,05
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
24,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
102,00
- ▶ **ph** (ph)
3,60
- ▶ **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



CASTILLO CLAVIJO RESERVA 2003

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Viña Labarta, La Noguera
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
25 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)
36 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flach- und Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
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)
18 Monate in amerikanischer und französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
17°-19° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Lammkotelett, Würzig / Käse: Kräftig
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Tiefdunkles Kirschrot mit Tendenz zum Schwarz; in der Nase breiten sich deutlich spürbare Vanillearomen vom Ausbau in amerikanischer Eiche aus, begleitet von Röstaromen und Würznoten. Vollmundiger Geschmack, dominanter Körper, fleischig, saftig; der Abgang ist gut ausbalanciert zwischen reifen Früchten und deutlich schmeckbaren Tanninen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Ctra. de Clavijo, s/n
26141 Alberite (La Rioja)
Spanien*