

COLECCIÓN VIVANCO PARCELAS DE GARNACHA 2006

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Vivanco
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1915
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 300 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Vivanco
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Rafael Vivanco
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Rioja (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Sehr gut
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Garnacha Tinta (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Barrique
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
15,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,10
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
7,70
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
34,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
12,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
65,00
- ▶ **ph** (ph)
3,18
- ▶ **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



COLECCIÓN VIVANCO PARCELAS DE GARNACHA 2006

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
El Cerrado und El Tablado
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
30 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Gobelet
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4,000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
23 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
520 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Atlantik-beeinflusst
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
640 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k. A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k. A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
18 Monate in 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: Lamm / Gemüse: Paprika / Sonstiges: Solo (zu) trinken
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Glänzendes Kirschrot mit einem violetten Schimmer am Rand. Im vielfältigen Bukett Aromen von Himbeeren, Marmelade, Tee und Minze. Im Mund lebendig und tiefgründig, festes Säuregerüst, langer Abgang, feine und elegante Tanninstruktur. Ein großartiger Rioja, der unbedingt dekantiert werden sollte.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Carretera Nacional 232
26330 Briones (La Rioja)
Spanien*