CASTILLO CLAVIJO TEMPRANILLO CVC 2007

WEINEXPERTISE

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)*
  Ausgezeichnet
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*



Die Daten

(Data)

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

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  12,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  1,40
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,00
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  31,20
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  25,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  60,00
- **ph** *(ph)*
  3,65
- **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

WINE-EXPERTISE

www.fast-alles-ueber-wein.de

CASTILLO CLAVIJO TEMPRANILLO CVC 2007

WEINEXPERTISE

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  Viña Labarta, Panizares, La Noguera, Viña Vigort
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  17 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Cordon Royat mit 2 Ruten
- **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)*
  39 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flachlage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  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)*
  Bentonit, Eiweiß, Gelatine
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  Ja (Kieselgur- und Microfiltration)
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  6 Monate in amerikanischer und französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Jung zu trinken
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  16°-18° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen, mit Fleisch / Pizza: Pikant / Salat: Pikant angemacht
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*
  (Wilde) Brombeeren in einer wunderschönen Nase, die durch dezente Noten vom Fassausbau ergänzt werden; brillantes Rubinrot im Glas; weich und saftig am Gaumen, gut eingebundenes Holz, würzig, balsamische Noten, viel Frucht. Genießen Sie ihn zu kräftig angemachten Salaten, Pasta mit Fleischsoßen, Pizza oder mildem Käse.
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*
- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Ctra. de Clavijo, s/n
  26141 Alberite (La Rioja)
  Spanien

WINE-EXPERTISE

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de