

# LESEGUT TINTO 2007

## 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 / 50 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Julio Mourelle*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Vino de la Tierra de Castilla*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)  
*Vino de Pago*

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Syrah (51 %), Petit Verdot (27 %), Cabernet Sauvignon (22 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*14,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*2,30*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,38*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*24,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*65,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,62*
- ▶ **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*



# LESEGUT TINTO 2007

## 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)  
*20 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Smart-Dyson*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*2.000*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Kalkstein, Lehm*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimiento por ha)  
*60 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Flachlage (Hochplateau)*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*476 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*September - Oktober*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Kontinentalklima*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*400 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*-*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*Ja (leichte Filtrierung)*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*Ja (Tropfbewässerung)*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*10 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, Gegrillt, Rot*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*100 % der von Hand gelesenen, vollreifen Trauben (dem so genannten "Lese gut") für diesen Wein stammen aus Spaniens erstem Weinberg mit eigener Herkunftsbezeichnung, der D.O. Dominio de Valdepusa. Ausgebaut nach strengen gesetzlichen Regeln, stellt diese Klassifizierung die Spitze der spanischen Wein-Qualitätspyramide dar. Diese Cuvée besitzt ein attraktives und intensiv fruchtiges Aroma nach reifen, schwarzen Kirschen und Waldbeeren, vor feinen, mineralischen Tönen, Pfefferminz und Karamellnoten. Kräftig, rund und frisch mit seidiger Struktur und filigranem, lang anhaltendem Abgang; im Glas zeigt er sich mit einem tiefen Purpurrot mit leuchtenden, kirschroten Reflexen.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentarios/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Finca Casa de Vacas  
45692 Malpica de Tajo (Toledo)  
Spanien*