

# FINCA LA ESTACADA RESERVA VARIETALES 2005

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Finca la Estacada*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*2001*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 238 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Felipe Cantarero*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Jesus Peral Fernandez*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Uclés (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*Gut*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)  
*Vino de la Tierra*

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])  
*Tempranillo (40 %), Cabernet Sauvignon (25 %), Syrah (25 %), Merlot (10 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*1,80*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*6,00*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*30,50*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*29,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*86,00*
- ▶ **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*



# FINCA LA ESTACADA RESERVA VARIETALES 2005

## 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 mit 2 Ruten
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
2.350
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Kalk, Sand, Stein
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
30 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
750 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
1. September - 15. Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Mediterranes Klima mit kontinentalem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
350 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
Ja (schonende Filtrierung)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
Ja, wenn notwendig
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
18 Monate in amerikanischer Eiche

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
Fleisch: Hase, Rind, Steak, Zicklein / Wild: Hirsch, Reh, Wildschwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Dem Auge zeigt sich ein dichtes Kirschrot mit rubinroten Reflexen. Komplexe, vielschichtige Nase mit Noten von Kaffee, Likör, Zedernholz, schwarzer Brombeermarmelade, Aromen von Eukalyptus und Rosmarin; am Gaumen delikat mit lang anhaltendem Abgang und weichen Tanninen; eine beeindruckende Cuvée, ein stilvoller Speisenbegleiter, ein Festtagswein.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Ctra. Nacional 400  
16400 Tarancón  
Spanien