

EL RINCÓN 2006

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 / 60 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Julio Mourelle, Michel Rolland
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Vinos de Madrid (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Syrah (88 %), Garnacha Tinta (12 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,50
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
15,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
60,00
- ▶ **ph** (ph)
3,80
- ▶ **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



EL RINCÓN 2006

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Pago El Rincón
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Smart-Dyson
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Granit, Kiesel, Sand
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
50 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
600 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
500 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja (RDI, SSDI)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
10 Monate in französischer Nevers- und Allier-Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
14° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Leber (gebraten) / Geflügel: Ente, Foie Gras (Gänseleber. Gänsestopfleber oder Entenstopfleber), Gans, Hähnchen, Pute / Käse: Käseplatte, Kräftig, Reif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Dunkles, brillantes Purpurrot füllt das Glas aus. Elegante, komplexe Nase mit intensiver Frucht, floralen und mineralischen Noten, Würzaromen, Karamelltönen. Ein komplexer Jahrgang, der auch im Geschmack viele reife Früchte bereithält; langer, ausbalancierter Abgang mit weichen Tanninen. Carlos Falcó empfiehlt seinen ungeschönt und unfiltriert abgefüllten Wein zu Käse, Geflügel und gebratener Leber.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Finca Casa de Vacas
45692 Malpica de Tajo (Toledo)
Spanien*