

ARS IN VITRO 2007

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Tandem
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2003
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 22 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Jose-Maria Fraile, Alicia Eyaralar
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Alicia Eyaralar
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Navarra (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Gut
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Merlot (50 %), Tempranillo (50 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,70
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,55
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
33,30
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
28,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
80,00
- ▶ **ph** (ph)
3,52
- ▶ **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



ARS IN VITRO 2007

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Vizcardarña
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
20 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat mit 2 Ruten
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.600
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
40 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
600 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Mitte September - Ende Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
Mindestens 24 Monate in betonverkleideten Fässern

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
15°-16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Schmorbraten / Geflügel: Hähnchen / Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Tiefdunkles Kirschrot; ein Wein mit kraftvollem Ausdruck. Mineralisch; intensive florale Aromen, mit Veilchen und einer Schicht von Kirschen und Erdbeeren. Im Geschmack sehr frisch, mit einem guten lang anhaltenden Abgang und floralen Noten von der Merlot-Rebe.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Ctra. Pamplona-Logroño Km. 35,9
31292 Lacar (Navarra)
Spanien*