

ARS NOVA 2006

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

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Tempranillo (50 %), Cabernet Sauvignon (30 %), Merlot (20 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,50
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,25
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
34,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
30,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
75,00
- ▶ **ph** (ph)
3,50
- ▶ **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



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)
14 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat mit 2 Ruten
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.500
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
25 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)
24. September - 6. Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k. A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k. A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k. A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
7 Monate in französischer Allier-Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
17° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Schmorbraten / Käse: Mittelreif / Pasta/Nudeln: mit Fleisch / Wild: Reh, Wildente, Wildschwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Ein dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen fesselt das Auge des Betrachters. Die Nase wird ausgefüllt durch würzige und mineralische Noten; Paprika, Rosmarin, Anis, Eukalyptus und Röstaromen im Bukett. Fein und finessenreich am Gaumen; Aromen von Holunder, Schlehe und Brombeere. Eleganter, weicher Abgang mit sehr gut eingebundenen Tanninen und dezenten Karamellnoten. Ein perfekter Wein zu Schmor- und Wildgerichten mit viel Knoblauch und Tomaten sowie zu feinen Käsesorten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Ctra. Pamplona-Logroño Km. 35,9
31292 Lacar (Navarra)
Spanien*