

CASTILLO CLAVIJO GRAN RESERVA 2004

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Criadores de Rioja
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1999
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 350 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Vivanco
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Paloma Redondo
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Rioja (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Ausgezeichnet
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Gran Reserva

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Tempranillo (70 %), Garnacha Tinta (10 %), Graciano (10 %), Mazuelo (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,60
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
32,10
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
26,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
110,00
- ▶ **ph** (ph)
3,66
- ▶ **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



CASTILLO CLAVIJO GRAN RESERVA 2004

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Viña Labarta, Viña Vigorta, La Noguera
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
35 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat mit 2 Ruten, Gobelet
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.000-3.500
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
36 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flach- und Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
450 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)
Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
600 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Eiweiß
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Kieselgur- und Microfiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
24 Monate in amerikanischer und französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
17°-19° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Käse: Reif / Wild: Hirsch, Reh, Wildente, Wildschwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Für sein Alter besitzt der Gran Reserva ein noch als jugendlich zu bezeichnendes, dunkles Kirschtrot. Das Aromenspektrum in der Nase wird angeführt von Noten von Vanille und reifen Früchten. Am Gaumen lässt sich eine lebendige Säurestruktur entdecken, weiche, deutlich schmeckbare Tannine ergänzen den ausbalancierten Abgang eines auch hier noch immer jung und frisch wirkenden Weins. Reifer Käse, (Rot-) Wild, pikant gewürzt und filigran zubereitet, entpuppen sich als würdige Begleiter für einen von A-Z überzeugenden Gran Reserva, der in der klassischen Ausstattung mit einem goldenen Drahtnetz ausgeliefert wird.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)
*Ctra. de Clavijo, s/n
26141 Alberite (La Rioja)
Spanien*