

OROYA (CREATED FOR SUSHI) 2011

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Segura Viudas
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1954
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / -
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Freixenet-Gruppe
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Yoko Sato
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Vino de la Tierra de Castilla
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Vino de la Tierra

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Airén (60 %), Macabeo (30 %), Moscatel (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
11,23
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
6,70
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,10
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
23,70
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
40,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
47,00
- ▶ **ph** (ph)
2,90
- ▶ **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



OROYA (CREATED FOR SUSHI) 2011

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)
30 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Gobelet (kurz)
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.300
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Kreide, Sand
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
60-75 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
400-1.000 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
500 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Ja (minimal)
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Erde- und Mikrofiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Jung zu trinken
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
6°-8° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Aufläufe: Reis / Fisch: Sushi, Tunfisch / Gerichte: Asiatische Gerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Die japanische Önologin Yoko Sato von Segura Viudas hat mit ›Oroya‹ einen Wein kreiert, der hervorragend mit den verschiedenen Geschmackskomponenten von Sushi harmoniert. ›Oroya‹ ist ein leichter, fruchtiger Weißwein mit Fruchtaromen nach Apfel und Zitrus und einer spürbaren Auftaktsüße und Aromatik, die ihm der Moscatel verleiht.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Sant Antoni 11
08770 Sant Sadurni d'Anoia
Spanien