

SEMBRO 2011

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Viñas del Jaro
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2000
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 65 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Osborne
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Borja Osborne, Alvaro Trigueros
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Ribera del Duero (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Ausgezeichnet
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Tempranillo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,90
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,61
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
30,80
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
30,40
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
73,00
- ▶ **ph** (ph)
3,64
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
ja
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



SEMBRO 2011

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Finca El Quiñon
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
10-15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Double Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.300/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalkhaltige, sandige Unterböden mit Kiesel
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
60 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
745-800
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
450 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
4 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Lammkeule, Lammkotelett
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Intensives Purpurrot mit violetten Reflexen, sauber und brillant. In der Nase intensiv mit Spuren von roten und trockenen Früchten und schwarzen Beeren, Süßholzwurzel und geröstetem Brot sowie lieblichen Aromen von Vanille und Karamell-Bonbons. Im Mund zu Beginn angenehm und ausgewogen, seidig und vollmundig, reife Tannine, fein und rund. Im Nachgeschmack zeigt der »Sembro« wiederum rote Früchte wie Erdbeeren und Himbeeren und einen Hauch von edlen Hölzern und Vanille.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Ctra. Valbuena-Pesquera
47315 Valladolid (Pesquera del Duero)
Spanien*