

DOMINIO DE VALDEPUSA AAA 2008

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Marqués de Griñón Family Estates
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1974
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 60 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Carlos Falcó, Michel Rolland
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Dominio de Valdepusa (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Vino de Pago

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape variet[e]s)
Petit Verdot (70 %), Graciano (30 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
15,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,30
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,60
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
12,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
49,00
- ▶ **ph** (ph)
3,60
- ▶ **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



DOMINIO DE VALDEPUSA AAA 2008

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Dominio de Valdepusa
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
14 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Smart-Dyson
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalkstein, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
42 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage (Hochplateau)
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
550 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
400 mm
- ▶ **Art der Schöpfung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja (Computergesteuerte Tropfbewässerung, unterird)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
20 Monate Fassausbau in 100 % neuer, französischer Eiche und 1 1/2 Jahre auf der Flasche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Sonstiges: Solo (zu) trinken
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Dieser tief schwarz-blau farbige Wein, der noch immer seine jugendlichen Trauben-Aromen zeigt, prahlt mit einer großen Auswahl an würzigen und fruchtigen Nuancen, gefolgt von Düften roter Rosen, Pfefferminze und Gewürzen verbunden mit Noten von Zedernholz, Tabak und Kakao. Die Präzision und Eleganz seiner Frucht zusammen mit der Frische überrascht bei solch einem komplexen und körperreichen Wein. Er ist salbungsvoll strukturiert und überwältigend und zeigt eine perfekte Balance gefolgt von einem erstaunlich langen Abgang. Der Wein hat eine enorme Dichte und dennoch eine unglaublich weiche und reife Tannine. Er wird in zwei Jahren noch besser zu trinken sein, sein Potenzial wird der Wein in 4-5 Jahren erreichen und sich in den nächsten 10-20 Jahren voll entfalten. Die Rebsorten des ›Dominio de Valdepusa AAA‹ sind ein Geheimnis und werden mit jedem neuen Jahrgang variieren. Der Name des Weines ist zusammen gesetzt aus den Namen der drei Töchter von Carlos Falcó: Alexandra, Tamara und Aldara, welche - so Carlos Falcó - alle in ihrer Persönlichkeit einzigartig und faszinierend sind, genau wie dieser Wein. Seine älteste Tochter Alexandra ist unter anderem auch beteiligt an diesem Projekt.
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)
*Finca Casa de Vacas
45692 Malpica de Tajo (Toledo)
Spanien*