

# GRAN PARLET 1973

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Bodegas del Señorío*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1936*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 60 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Jesus Martinez Gutierrez*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Jesus Martinez Gutierrez*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Cariñena (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*Sehr gut*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Garnacha Tinta (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*17,20*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*1,60*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,70*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*34,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*10,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*96,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*4,00*
- ▶ **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)  
*0,5 l*



# GRAN PARLET 1973

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Finca la Obra*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*k.A.*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*k.A.*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*2.400*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Kalk, Lehm*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*42 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Flachlage*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*650 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Gemischt (Hand und Maschine)*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*k.A.*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)  
*Kontinentalklima*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*340 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*k.A.*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*k.A.*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*k.A.*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*Mehrere Monate in französischer Limousin-Eiche*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Großes Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*18° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*als Aperitif / Gerichte: Saucen/Dips*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Eine in großen alten Holzfässern gereifte Jahrgangsrarität, die sich – stilvoll in Papier eingeschlagen und einer Holzkiste verpackt – wunderbar als Geschenk für ein Jubiläum, Geburtstage und besondere Anlässe eignet. Aufgrund der langen Flaschenlagerung kann es bei diesem Wein zu einer Depotbildung kommen. Dies ist jedoch keine Qualitätsminderung. Durch den Transport kann das Depot aufgewirbelt werden und es kann den Wein trüben. Bitte stellen Sie den Wein deshalb vor dem Öffnen mindestens 24 Stunden aufrecht an einen ruhigen Ort, damit sich das Depot in Ruhe wieder absetzen kann.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
  
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)  
*C/Afueras s/n  
50108 Almonacid de la Sierra  
Spanien*