

LESEGUT TINTO 2010

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 / 50 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Julio Mourelle
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Vino de la Tierra de Castilla
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Vino de Pago

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
3,40
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
23,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
100,00
- ▶ **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)
0,375 l, 0,75 l, 1,50 l



LESEGUT TINTO 2010

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Dominio de Valdepusa, El Rincón
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
20 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)
60 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage (Hochplateau)
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
476 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (leichte Filtrierung)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja (Tropfbewässerung)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
10 Monate in französischer Allier-Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Gebraten, Gegrillt, Rot
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Die von Hand gelesenen, vollreifen Trauben (dem so genannten "Lesegut") stammen aus Spaniens Einzellagen D.O. Dominio de Valdepusa und El Rincón. Die Cuvée besitzt ein attraktives und intensiv fruchtiges Aroma nach reifen, schwarzen Kirschen und Waldbeeren, vor feinen, mineralischen Tönen, Pfefferminz und Karamellnoten. Kräftig, rund und frisch mit seidiger Struktur und filigranem, lang anhaltendem Abgang; im Glas zeigt er sich mit einem tiefen Purpurrot mit leuchtenden, kirschroten Reflexen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Finca Casa de Vacas
45692 Malpica de Tajo (Toledo)
Spanien*