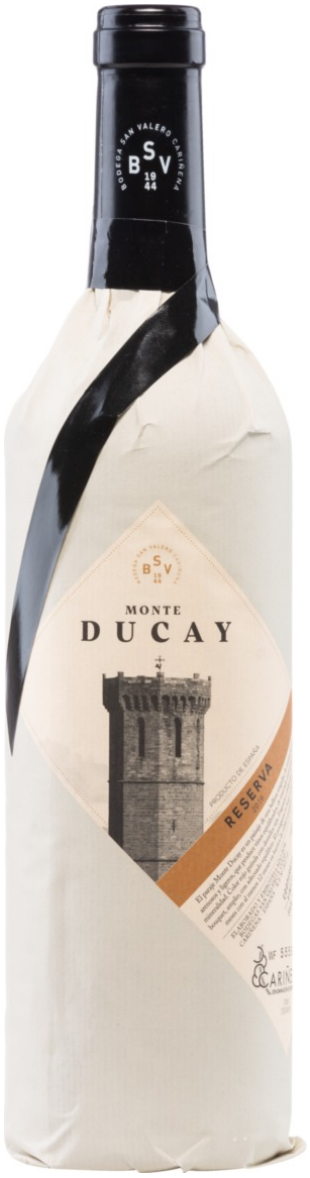
MONTE DUCAY RESERVA PERGAMINO 2009

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Bodegas San Valero
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1945
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 4.000 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Die Mitglieder der Kooperative
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Javier Domeque
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Cariñena (D.O.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  Sehr gut
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*
  Reserva



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Tempranillo (60 %), Cabernet Sauvignon (30 %), Garnacha Tinta (10 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  13,00
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  2,05
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  3,20
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  22,00
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  22,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  102,00
- **ph** *(ph)*
  3,64
- **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

www.fast-alles-ueber-wein.de

MONTE DUCAY RESERVA PERGAMINO 2009

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  San Valero
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  18 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Gobelet
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  2.000
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Lehmiger Boden mit Steinauflage
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  36 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flachlage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  600 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)*
  Bentonit, Gelantine
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  Ja (Kieselgurfiltration)
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  k.A.
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  14 Monate in amerikanischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Gutes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  15°-17° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Fleisch: Rot / Käse: Reif
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Eleganter Reserva von selektiertem Traubengut, im Mund mit kompakter Säurestruktur und feinen, weichen Tanninen. Im Auge dichtes Rubinrot mit Purpurreflexen; in Mund und Nase dominieren Aromen dunkler Waldbeeren. Die auffällig im Papiermantel verpackte Cuvée empfiehlt sich zu kräftig gewürzten roten Fleischgerichten ebenso wie auch zu reifem Käse.

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Ctra. Nacional 330, Km. 450
  50400 Cariñena
  Spanien

© ARDAU Weinimport GmbH, v.2014
www.fast-alles-ueber-wein.de