

COMA VELLA 2007

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Mas d'en Gil
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1998
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 45 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Rovira-Carbonell
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Familie Rovira-Carbonell
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Priorato (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Sehr gut
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Grenache (60 %), Cariñena (20 %), Cabernet Sauvignon (10 %), Syrah (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahl- und Betontank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
15,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,70
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,30
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
27,40
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k..A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
59,00
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **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



COMA VELLA 2007

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Finca Mas d' en Gil
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
25 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
1.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Quarz, Schiefer (Licorella)
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
10-25 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
300-400 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August - September
- ▶ **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 (minimal)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
12 Monate in französischer Allier- und Nevers-Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
14° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Tunfisch / Fleisch: Lamm
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Vollmundig, dunkles Kirschrot mit granatfarbenen Nuancen am Rand. Reichhaltiges Aroma roter und schwarzer Früchte, ergänzt durch Anklänge an Marmelade und später von Noten süßlicher und balsamischer Gewürze. Ausgewogen am Gaumen, gut eingebundene Tannine, langer Abgang. Frühzeitig dekantiert, passt er gut zu Lamm und gebratenem Tunfisch.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Finca Mas d' en Gil
43738 Bellmunt del Priorat (España)
Spanien*