

SED DE CANÁ 2011

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Viñas del Jaro
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2000
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 45 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Osborne
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Borja Osborne Osborne, Alvaro Trigueros
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Ribera del Duero (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Ausgezeichnet
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Tempranillo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 4,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,50
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
29,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
28,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
89,00
- ▶ **ph** (ph)
3,60
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
ja
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



SED DE CANÁ 2011

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Pago de Chafandín (Selección)
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
45 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat mit 2 Ruten
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.330
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimiento por ha)
18 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
750 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima mit atlantischem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
450 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Ja (Eiweiß)
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Mikrofiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
20 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Rind / Wild: Fasan/Rebhuhn, Wildente
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Rebsortenreiner Tempranillo, selektiert aus den besten Fässern einer Einzellage mit altem Rebbestand; 20 Monate in neuen französischen 300-l-Eichenfässern (1497 Flaschen).
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Ctra. Valbuena-Pesquera
47315 Valladolid (Pesquera del Duero)
Spanien*