

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Vivanco
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1915
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 150 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Vivanco
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Rafael Vivanco
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Rioja (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Ausgezeichnet
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Tempranillo (50 %), Garnacha Tinta (20 %), Graciano (20 %), Mazuelo (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Malolaktische Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank und Fässern aus franz. Eiche
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
15,10
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
110,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,90
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
160,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
27,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
180,00
- ▶ **ph** (ph)
3,81
- ▶ **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



Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Finca El Cantillo
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
27 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Gobelet
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.976
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
6 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
525 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Januar
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Atlantikklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
500 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
12 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Dessert: Gebäck, Kuchen, Schokolade / Käse: Blauschimmelkäse
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Dessertwein, erzeugt aus klassischen Rioja-Rebsorten; 12 Monate im französischen Eichenfass und 6 Monate in der Flasche gereift.

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

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Carretera Nacional 232
26330 Briones (La Rioja)
Spanien*