

GORGORITO BLANCO 2013

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas Copaboca
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2006
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 120 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Felipe Alonso
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Juan Carlos Ayala
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Rueda (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Verdejo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,40
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,20
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
30,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
30,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
123,00
- ▶ **ph** (ph)
3,27
- ▶ **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



GORGORITO BLANCO 2013

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Pago Juan Galindo
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
10-25 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.500
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kieshaltiger Untergrund, kalkhaltige Schwemmböden
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
48 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
760 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
480 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Mikrofiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Jung zu trinken
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
6°-7° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Gedünstet / Gemüse: Spargel / Pasta/Nudeln: mit hellen Saucen / Salat: Sommersalate
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Im Glas präsentiert er sich mit hellem Strohgelb; die direkt ansprechende Nase offenbart delikate, frische Aromen mit Anklängen von Kräutern und Stachelbeeren. Frisch am Gaumen mit Fruchtnoten und einer erfrischenden, knackigen Säure. Im Abgang erneut Stachelbeeren. Der unkomplizierte Verdejo passt zu gedünstetem Fisch, Sommersalaten, Pasta mit hellen Saucen – und natürlich perfekt zu allen Gerichten mit Spargel.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*C/ Montero Calvo 3, 1° A
47001 Valladolid
Spanien*