

# CASTILLO CLAVIJO TEMPRANILLO CVC 2012

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Criadores de Rioja*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1999*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 350 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Familie Vivanco*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Paloma Redondo*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Rioja (D.O.C.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **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)  
*12,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*1,30*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*4,80*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*32,14*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*28,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*74,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,68*
- ▶ **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*



# CASTILLO CLAVIJO TEMPRANILLO CVC 2012

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Viña Labarta, Panizares, La Noguera, Viña Vigort*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*17 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Cordon Royat mit 2 Ruten*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*3.000-3.500*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Eisen, Lehm, Stein*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*39 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Flachlage*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*450 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*September - Oktober*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*600 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*Bentonit, Eiweiß, Gelatine*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*Ja (Kieselgur- und Microfiltration)*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*-*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*6 Monate in amerikanischer und französischer Eiche*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Jung zu trinken*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*16°-18° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen, mit Fleisch / Pizza: Pikant / Salat: Pikant angemacht*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*(Wilde) Brombeeren im aromatischen Bukett mit dezenten Vanillenoten vom Barriqueausbau; brillantes Rubinrot im Glas; weich und saftig am Gaumen, gut eingebundenes Holz, würzig, balsamische Noten, viel Frucht. Genießen Sie ihn zu Salaten mit würzigem Dressing, zur Pasta oder einer pikanten Pizza.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Ctra. de Clavijo, s/n  
26141 Alberite (La Rioja)  
Spanien*