

COMA BLANCA VI DE FINCA 2011

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)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape variety[ies])
Garnacha Blanca (50 %), Macabeo (50 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
15,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,20
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,40
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
36,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
80,00
- ▶ **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 BLANCA VI DE FINCA 2011

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)
10 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.500
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Quarz, Schiefer (Licorella)
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
20-25 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)
Ja (Tropfbewässerung, nur wenn notwendig)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
6 Monate in Barriques aus französischer Eiche (500 l)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Garnelen, Gebraten, Gegrillt, Hell/weiß, Hummer / Fleisch: Hell/Weiß
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Finessenreicher Weißwein, zu je 50 % aus Garnacha Blanca und Macabeo erzeugt. Der nur limitiert erzeugte Blanco reifte 6 Monate in 500-l-Barriques. Im Glas zeigt er sich mit einem hellen Gelb mit grünen Reflexen. Facettenreiches Bukett, in dem weiße reife Früchte und mineralische Noten dominieren. Kraftvoll im Mund, mittellanger Abgang. Großartig zu gegrilltem und gebraten Fisch mediterraner Zubereitungsart.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Finca Mas d' en Gil
43738 Bellmunt del Priorat (España)
Spanien*