

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Fontana Bodegas & Viñedos
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1997
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 600 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Cantarero Morales
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Tomás Buendía, Sam Harrop
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Uclés (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Crianza

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Tempranillo (70 %), Cabernet Sauvignon (30 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,40
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,40
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
36,50
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
37,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
90,00
- ▶ **ph** (ph)
3,80
- ▶ **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



Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Ocaña & El Montecillo
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
9 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Spalier
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.500
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
42 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
700-800 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
gemischt
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Bentonit, Gelatine
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (leichte Membranfiltrierung)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja (moderne Präzisionsbewässerung)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
12 Monate in amerikanischer und französischer Eiche (Erst- und Zweitbelegung)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18°-20° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Lamm, Steak / Gerichte: Eintopf / Käse: Reif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Elegante rote Cuvée mit intensiver Frucht, aromatisch, angenehm frisch am Gaumen. Dichtes Granatrot; im Bukett Noten reifer roter Beeren (Tempranillo-typisch) mit Cassis und Paprikaaromen vom Cabernet Sauvignon, dazu gesellen sich Gewürz- und Ledemoten sowie Vanille. Am Gaumen rund, samtig und frisch; präsender Abgang. Ein Lammbraten, ein gutes Steak, deftige Eintöpfe und reife Käse finden in ihm einen großartigen Begleiter.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*C/Extramuros, s/n, Fuente de Pedro Naharro
16411 Cuenca
Spanien*