

# SEMBRO 2014

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Viñas del Jaro*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*2000*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 65 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Familie Osborne*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Borja Osborne, Alvaro Trigueros*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Ribera del Duero (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Tempranillo (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,80*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*1,80*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,00*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*30,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*30,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*80,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,67*
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)  
*ja*
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)  
*nein*
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)  
*ja*
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)  
*nein*
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)  
*nein*
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
*0,75 l*



# SEMBRO 2014

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Finca El Quiñon*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*10-15 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Double Cordon Royat*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*3.300/ha*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Kalkhaltige, sandige Unterböden mit Kiesel*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*60 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Flachlage*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*745-800*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*Oktober*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Kontinentalklima*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*450 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*k.A.*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*Ja*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*-*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*4 Monate in französischer Eiche*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Normales Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*16° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Fleisch: Lammkeule, Lammkotelett*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Dichtes Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase Noten roter und trockener Früchte, schwarzer Beeren, Süßholzwurzel, geröstetem Brot, liebliche Aromen von Vanille und Karamell. Im Mund ausgewogen, seidig und vollmundig, feine reife Tannine. Prägnanter Abgang mit wiederum roten Früchten (Erdbeeren, Himbeeren) und einem Hauch von edlen Hölzern und Vanille. Ein Klassiker zur Lammkeule und Lammkoteletts.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Ctra. Valbuena-Pesquera  
47315 Valladolid (Pesquera del Duero)  
Spanien*