

# SOFIA BOBAL 2013

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*De Moya*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*2001*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 40 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Yves Laurijssens*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Vicente Ramos Torres*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Utiel-Requena (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Bobal (88 %), Cabernet Sauvignon (10 %), Merlot (2 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Holzstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*15,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*< 1,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,25*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*25,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*75,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,63*
- ▶ **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*



# SOFIA BOBAL 2013

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
60 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
Gobelet (
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
1.250
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Sandige Lehmböden
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
4,5 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
Hanglage mit Steigung
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
850 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)  
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
350 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
18 Monate in französischer Alliers-Eiche

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
Fleisch: Braten / Käse: Reif / Wild: Fasan/Rebhuhn, Wildente
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Faszinierender Rotwein mit reichhaltigem Bukett, in dem Gewürze und Aromen reifer Früchte dominieren, begleitet von rauchigen und mineralischen Noten. Zeigt im Glas ein dichtes tiefdunkles Rubinrot. Körperreich, ausgesprochen saftig am Gaumen, angenehm frisch durch leichte Mentholnoten. Lang anhaltender Abgang mit perfekt eingebundenen weichen Tanninen und Noten reifer Früchte. Begeistert solo im Glas (dekantieren!), harmonisiert aber auch wundervoll mit einem opulenten Braten mit kräftigen Saucen, einem Fleischartopf sowie Wildgeflügel.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
  
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)  
Nuevo Tollo A 202  
46300 Utiel  
Spanien