

CASTILLO CLAVIJO TEMPRANILLO CVC 2014

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 varietie[s])
Tempranillo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,80
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,70
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
31,16
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
28,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
70,00
- ▶ **ph** (ph)
3,75
- ▶ **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)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



CASTILLO CLAVIJO TEMPRANILLO CVC 2014

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
- ▶ **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)
Brombeeren im aromatischen Bukett mit dezenten Vanillenoten vom Barriqueausbau. Im Glas zeigt der Rioja ein brillantes Rubinrot. Am Gaumen weich und saftig mit gut eingebundenem 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*