ARS IN VITRO 2013

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Tandem
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  2003
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 14 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Jose-Maria Fraile, Alicia Eyaralar
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Alicia Eyaralar
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Navarra (D.O.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Merlot, Tempranillo

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Betontank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  14,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  2,50
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,80
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  29,40
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  26,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  99,00
- **ph** *(ph)*
  3,70
- **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

www.fast-alles-ueber-wein.de

ARS IN VITRO 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)*
  28 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Cordon Royat mit 2 Ruten
- **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)*
  52 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flachlage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  600 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand (Tempranillo), Maschine (Merlot)
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  Mitte September - Ende Oktober
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Kontinentalklima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  600 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  -
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  -
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  -

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Gutes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  16°-17° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Fleisch: Schmorbraten / Geflügel: Hähnchen / Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Tiefdunkles Kirschrot. Mineralisch, intensive florale Aromen, Veilchen, Noten von Kirsch-, Erd- und Himbeeren. Im Geschmack frisch und ausdrucksvoll, angenehm lang anhaltender Abgang. Ein wunderbarer Begleiter von Schmorgerichten oder Pasta mit dunklen Saucen. Leicht gekühlt eine Empfehlung für den Sommer!

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Ctra. Pamplona-Logroño Km. 35,9
  31292 Lacar (Navarra)
  Spanien

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014
www.fast-alles-ueber-wein.de