

MÁCULA 2010

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)
Ausgezeichnet
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Cabernet Sauvignon (50 %), Merlot (50 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Betontank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,60
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,90
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
33,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
25,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
58,00
- ▶ **ph** (ph)
3,72
- ▶ **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



MÁCULA 2010

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 level)
600 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September (Merlot), Oktober (Cabernet)
- ▶ **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)
18 Monate in französischen 300-l-Eichenfässern

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
17° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Rot, Rumpsteak, Schmorbraten, Steak / Käse: Kräftig / Sonstiges: Solo (zu) trinken
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Erzeugt aus selektiertem Lesegut von bis zu 28 Jahre alten Rebstöcken. Zeigt im Glas ein dunkles Bordeauxrot. Facettenreiches Bukett mit Pfeffer, Gewürznelke, Balsam, dunkler Schokolade und Beeren. Am Gaumen kraftvoll und zugleich elegant, Noten getrockneter Blumen, Veilchen. Langer, präsender Abgang mit feiner Tanninstruktur, elegant, beeindruckend. Ein perfekter Solist, den Sie aber auch sehr gut mit Schmorgerichten, rotem Fleisch, Rumpsteak und kräftigen Käsen kombinieren können.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Ctra. Pamplona-Logroño Km. 35,9
31292 Lacar (Navarra)
Spanien