

SOFIA BOBAL 2014

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 (90 %), Cabernet Sauvignon (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Holzstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,10
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,60
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
28,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
26,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
88,00
- ▶ **ph** (ph)
3,54
- ▶ **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 2014

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 Lehm Böden
- ▶ **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 codition)
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 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 opulentem Bukett mit Gewürzen und Aromen reifer Früchte sowie rauchigen und mineralischen Noten. Zeigt im Glas ein dichtes tiefdunkles Rubinrot. Körperreich, saftig am Gaumen, angenehm frisch durch leichte Mentholnoten. Langer Abgang mit weichen Tanninen und Noten reifer Früchte. Begeistert solo im Glas am Kamin mit klassischer Musik, harmoniert gut mit Bratengerichten, Wildgeflügel sowie reifem Käse.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Nuevo Tollo A 202
46300 Utiel
Spanien