

BOTIJO GARNACHA BLANCA 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas Frontonio
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2008
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 30 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Fernando Mora Aiws, Francisco Latasa
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Fernando Mora, Mario López
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Valdejalón (I.G.P.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Garnacha Blanca (85 %), Macabeo (15 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,90
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,30
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
84,00
- ▶ **ph** (ph)
3,23
- ▶ **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



BOTIJO GARNACHA BLANCA 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Las Cellas
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
45 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Busch
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.300/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Ton
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
35 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage Süd
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
400 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
300 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Bentonit
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
8°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Aufläufe: Gemüseauflauf, Reis / Fisch: Lachs, Tunfisch / Gerichte: Mediterrane Gerichte / Pasta/Nudeln: mit hellen Saucen
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Vollmundige Weißwein-Cuvée, die sich im Glas mit einem hellen klaren Gelb präsentiert. Angenehmes Bukett mit Aromen weißer Blüten, Limette und Grapefruit. Am Gaumen prägnant aufgrund seiner guten Säurestruktur; angenehmer Körper mit intensiven Blüten- und Grapefruit-Aromen; nachhaltig im Abgang. Passt sehr gut zu Fischgerichten mit Lachs und Tunfisch, mediterranen Reisgerichten mit Gemüse und einer Pasta mit hellen Saucen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*C/ San Agustín 7
50290 Épila (Zaragoza)
Spanien*