

# LA ESTAFETA VERDEJO 2016

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Fontana Bodegas & Viñedos*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1997*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 500 ha + Zugriff auf 500 ha von Vertragswinzern*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Familie Cantarero Morales*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Verschiedene*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Uclés (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Verdejo (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*12,33*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*4,70*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*6,54*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*22,80*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*24,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*72,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,29*
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)  
*ja*
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)  
*nein*
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)  
*nein*
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)  
*ja*
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)  
*nein*
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
*0,75 l*



# LA ESTAFETA VERDEJO 2016

## 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)  
7 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
Spalier
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
2.500
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Kalk, Lehm, Sand
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
77 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
bis zu 1.200 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
August - September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
400-430 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)  
Jung zu trinken
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
als Aperitif / Fisch: Hell/weiß / Geflügel: Hähnchen / Pasta/Nudeln: mit hellen Saucen, mit Meeresfrüchten, Spaghetti, Vegetarisch / Pizza: Vegetarisch / Salat: Sommersalate
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Frischer, aromatischer Weißwein, der die reinen Aromen der Verdejo-Rebsorte zum Ausdruck bringt: Frisch geschnittenes Gras, Fenchel und weißer Pfeffer. Trocken und erfrischend am Gaumen, schön ausgeglichen, mit einem moderaten Alkoholgehalt und einem leicht mineralischen Abgang. Ein perfekter Aperitif und idealer Begleiter zu Pasta, Salaten, Geflügel und Fisch.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
  
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
C/Extramuros, s/n, Fuente de Pedro Naharro  
16411 Cuenca  
Spanien