

LA ESTAFETA TEMPRANILLO ROSÉ 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])
Tempranillo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,15
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
8,02
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,73
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
26,90
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
21,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
75,00
- ▶ **ph** (ph)
3,22
- ▶ **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 TEMPRANILLO ROSÉ 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)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Aufläufe: Gemüseauflauf, Reis / Pasta/Nudeln: Lasagne, mit dunklen Saucen, Spaghetti / Pizza: Pikant
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Ausdrucksstarker Rosé, der die Typizität der noblen Tempranillo-Traube zum Ausdruck bringt, leichter und eleganter als die meisten spanischen Rosés. Schöne, helle Roséfarbe; aromatisches Bukett mit Noten von frischen Beeren und Blumen. Gute Fruchtkonzentration, mit einem leicht halbtrockenen, saftigen Abgang, der durch die frische Säure schön ausgeglichen ist. Idealer Sommerwein und ein vielseitiger Speisebegleiter, der gut zu Pasta, Reisgerichten, Gemüse und gewürzten Speisen passt
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
C/Extramuros, s/n, Fuente de Pedro Naharro
16411 Cuenca
Spanien