

# BELLMUNT TINTO 2014

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Mas d' en Gil*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1998*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 45 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Familie Rovira-Carbonell*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Familie Rovira-Carbonell*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Priorato (D.O.C.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Grenache (70 %), Cariñena (20 %), Cabernet Sauvignon (10 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahl- und Betontank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*15,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*< 1,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,50*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*77,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*k.A.*
- ▶ **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*



# BELLMUNT TINTO 2014

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Finca Mas d' en Gil*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*10 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Cordon Royat*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*2.500*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Quarz, Schiefer (Licorella)*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*20-25 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Steillage*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*300-400 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 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*-*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*Ja (minimal)*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*Ja (Tropfbewässerung nur wenn nötig)*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*10 Monate in französischer Eiche*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Gutes Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*14° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Gerichte: Tapas / Käse: Käseplatte / Pasta/Nudeln: Paella*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Geschmeidiger Rotwein aus durchschnittlich 10 Jahre alten Rebstöcken. Im Glas zeigt der Katalane ein intensives mittleres Kirschrot. Die Nase offenbart Aromen reifer Früchte und leicht süßlichen Gewürznoten, später folgen balsamische Noten. Im Mund saftig und mit lebendiger Säure versehen. Servieren Sie ihn zu Tapas, einer Paella und mittelkräftigen Käsesorten.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Finca Mas d' en Gil  
43738 Bellmunt del Priorat (España)  
Spanien*