VIVANCO CRIANZA 2013

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Vivanco
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1915
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 300 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Familie Vivanco
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Rafael Vivanco
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Rioja (D.O.C.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*
  Crianza



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Tempranillo (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  13,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  2,00
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,00
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  30,00
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  24,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  80,00
- **ph** *(ph)*
  3,75
- **Enthält Sulfite** *(Contains sulphites)*
  ja
- **Enthält Milch** *(Contains milch)*
  nein
- **Enthält Ei** *(Contains egg)*
  nein
- **Bio-zertifiziert** *(Certified Bio product)*
  nein
- **Vegan erzeugt** *(vegan produced)*
  ja
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,75 l, 1,50 l, 5,00 l

www.fast-alles-ueber-wein.de

VIVANCO CRIANZA 2013

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  El Cantillo, Los Cascajos, Carrascal, Camporbea
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  35 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Cordon Royat mit 2 Ruten, Gobelet
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  3.000
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Kalk, Lehm
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  36 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flachlage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  520 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  Ende September - Ende Oktober
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  640 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  Eiweiß
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  Ja (Kieselgurfiltration)
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  18 Monate in amerikanischer und französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Gutes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  16°-18° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Fleisch: Lamm, Lammkeule / Sonstiges: Solo (zu) trinken
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Dunkles, leuchtendes Kirschrot, durchzogen von purpurnen Reflexen. Reichhaltiges Bukett mit mineralischen Noten und Aromen reifer Früchte, Vanille und Gewürzen. Am Gaumen körperreich, harmonisch und elegant mit perfekt integrierten weichen Tanninen. Facettenreicher, nachhaltiger Abgang. Beeindruckt als Solist, spielt seine Klasse im Zusammenspiel mit anspruchsvollen Fleischgerichten wie einer Lammkeule sehr gut aus.

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Carretera Nacional 232
  26330 Briones (La Rioja)
  Spanien

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014
www.fast-alles-ueber-wein.de