

THE TAPAS WINE COLLECTION MOSCATO 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas Carchelo
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1990
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / k.A.
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Helio Abellán
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Joaquín Gálvez Bauzá
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Valencia (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Moscatel (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrolliert, 2. Gärung Charmat-Methode
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
5,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
105,40
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,40
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
117,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
139,00
- ▶ **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



THE TAPAS WINE COLLECTION MOSCATO 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Valle Valentino, Alto Turia
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
15-20 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalkstein, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
50 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
100 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima mit kontinentalem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **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)
8°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Meeresfrüchte / Gerichte: Tapas, Tapas mit Fisch, Meeresfrüchten und hellem Geflügel
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Spanischer Frizzante mit angenehm leichten 5 % Alkohol, der sich im Glas mit einem hellen Goldgelb präsentiert. Fruchtig-frische Nase mit floralen Noten und an Mandarinen und Orangen erinnernden Aromen. Vollmundig am Gaumen, gute Balance aus Restsüße und Säure. Genießen Sie ihn ganzjährig als anregenden Aperitif. Passt wunderbar zu Tapas und Gerichten mit Meeresfrüchten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Casa de la Hoya s/n, Apartado 36
30520 Jumilla (Murcia)
Spanien*