

# LA ESTAFETA TEMPRANILLO 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 Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,79*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*4,45*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*4,84*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*30,50*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*29,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*62,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,71*
- ▶ **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 2016

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*k.A.*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*9 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)  
*63 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)  
*Mediterranes Klima mit kontinentalem Einfluss*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*400-430 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*Bentonit, Gelatine*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*Ja (leichte Membranfiltrierung)*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*Ja*
- ▶ **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)  
*16°-18° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Fisch: Meeresfrüchte / Fleisch: Wurstplatte / Gerichte: Gegrilltes, Mediterrane Gerichte / Pasta/Nudeln: Lasagne, mit Fleisch, Paella*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Tempranillo ist die bedeutendste spanische Rebsorte, aus der viele große Rotweine gekeltet werden. Der reinsortige Wein bringt den Charakter der Traube voll zum Ausdruck, bewusst ohne Holzausbau. Reife Waldbeeren, Noten von Rosmarin, am Gaumen kräftig und frisch. Perfekt zu Fleisch, Pasta und zur Mittelmeerküche.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*C/Extramuros, s/n, Fuente de Pedro Naharro  
16411 Cuenca  
Spanien*