

## 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)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])  
*Garnacha Blanca (40 %), Maturana Blanca (30 %), Tempranillo Blanco (20 %), Viura (10 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*80 % temperaturkontr. Gärung, 10-12 Std. bei 3°C, danach 12°-15° C*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*80 % Edelstahltank, 20 % französische Holzfässer*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*1,30*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,60*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*20,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*12,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*125,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,20*
- ▶ **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)  
*ja*
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
*0,75 l*



## 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)  
*11 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Gobelet*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*4.000*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Kalk, Lehm*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*24 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Flachlage*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*520 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*Oktober*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)  
*Atlantikklima*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*640 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*-*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*-*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*-*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*14 Monate zu 80 % im Edelstahltank, 20 % in französischen Holzfässern (500 l)*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Gutes Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*12° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Aufläufe: Reis / Fisch: Gebraten, Gedünstet, Gegrillt, Gekocht, Geräuchert, Schalentiere / Gerichte: Vegetarische Gerichte aller Art / Käse: Mild*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Im Glas spiegelt sich ein helles Grün. Überwältigende, komplexe Nase mit mineralischen Noten, nach und nach entfalten sich Noten von kandierten Früchten; frisch und lebendig im Geschmack. Lang anhaltend im Abgang. Ein Wein zum Genießen, der im Glas viel Trinkfreude verspricht. Perfekt zu allen Arten von Fischgerichten, Schalentieren und vegetarischen Gerichten, Käse und Reis.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)  
*Carretera Nacional 232  
26330 Briones (La Rioja)  
Spanien*