

GORGORITO TEMPRANILLO ROBLE 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas Copaboca
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2006
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 240 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Felipe Alonso
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Ernesto Peña Peña
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Ribera del Duero (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)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,80
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
30,20
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
30,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
81,00
- ▶ **ph** (ph)
3,66
- ▶ **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



GORGORITO TEMPRANILLO ROBLE 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Viña de Sotillo, Viña de Gumiel
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
39 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Gobelet
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
900/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Sandige Lehm Böden
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
28-30 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
941 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September bis Mitte Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
475 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
5 Monate in amerikanischer und französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Chorizo, Fuet, Gegrillt, Rot, Wurst scharf / Geflügel: Gebraten / Gerichte: Vesper/Brotzeit
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Der rebsortenreine Tempranillo zeigt im Glas ein intensives Kirschrot. Direkt ansprechendes Bukett mit deutlichen Aromen von Vanille und Balsamico, Holz und geröstetem Kaffee. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und rund mit gutem Körper durch den kurzen Fassausbau. Gut eingebundene, leicht süßliche Tannine, mittellanger Abgang. Eine Empfehlung zu gegrilltem rotem Fleisch und gebratenem Geflügel, passt aber auch wunderbar zu einer Brotzeit mit pikant gewürzten Würsten wie einer spanischen Chorizo oder einer Fuet (luftgetrocknete Hartwurst aus Schweinefleisch).
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*C/ Montero Calvo 3, 1° A
47001 Valladolid
Spanien*