

CUEVAS DE AROMAS LADIERAS 2015

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Cuevas de Arom
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2015
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Fernando Mora Aiws, Francisco Latasa, Mario López
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Fernando Mora MW, Mario López
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Campo de Borja (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Garnacha Tinta (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Zement-Tank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,20
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,80
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **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)
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)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
Über 25 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Busch
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Eisen, Kalk, Stein
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
500-600 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)

- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)
Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (leichte Filtrierung)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-

- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
8 Monate in 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: Gebraten, Gegrillt, Rot
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Zeigt im Glas ein mittleres Rubinrot. Subtile florale Aromen mit wilden roten und schwarzen Beeren und Noten von Rauch in der Nase. Der Eindruck im Mund wird durch Frische, dezente Tannine und rote Beereneraromen sowie einem Hauch von Gewürznelke und schwarzem Pfeffer bestimmt. Lange präsent im Abgang. Erzeugt von den Trauben von mehr als 25 Jahre alten Rebstöcken, offen vergoren in 5.000-l-Zementtanks und danach im Zementtank und Weinei vor der Barriquereife gelagert. Offeriert im Glas ständig wechselnde Eindrücke. Genießen Sie ihn solo über einen längeren Zeitraum oder zu Gebratenem/gegrilltem roten Fleisch.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentarios/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)
*Ma Zambrano, 31, Torre Oeste - Planta 13
50018 Zaragoza (Aragón)
Spanien*