

CUEVAS DE AROM OS CANTALS 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)
Mario López, Fernando Moira
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Campo de Borja (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape variet[e]s)
Garnacha Tinta (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Zement-Tank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
15,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,10
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,90
- ▶ **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)
10 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)
Sonstiges: Solo (zu) trinken
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Mittleres Granatrot im Glas. Ausdrucksstarke, aromatische Nase mit roten Kirschen, Himbeeren, dazu Noten von frischem Lakritz und Fenchel, schwarzem Pfeffer, Nelke und Geräuchertem. Mittlerer Körper mit reifen weichen Tanninen, ausgewogene Säurestruktur. Langer, präsenter Abgang. Ein eleganter und finessenreicher Wein, ein großartiger Solist, der im Glas ständig neue Eindrücke preisgibt. Erzeugt aus selektiertem Lesegut von über 25 Jahre alten Rebstöcken, vergoren im 456-l-Burgunderfass.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

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