

VARA Y PULGAR 2013

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Compañía de Vinos del Atlántico
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2002
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 5 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Alberto Orte
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Alberto Orte
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Vino de la Tierra de Cádiz
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Tintilla de Rota (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Betontank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 2,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,90
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
-
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
14,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
71,00
- ▶ **ph** (ph)
3,60
- ▶ **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)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



VARA Y PULGAR 2013

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Viña San Cristobal
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
25 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Vara y Pulgar (Drahtrahmenerziehung)
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
6.663/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalkstein, Sand, Ton ("Albariza"/weiße Erde)
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimiento por ha)
30 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
60 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
600 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
8 Monate in französischer Eiche (225 l)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
14°-16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Lammkeule, Rot, Würzig
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Rebsortenreiner Rotwein aus der Sherry-Region, erzeugt aus dem dort Tintilla de Rota genannten lokalen Klon der Graciano-Traube, die hier nur wenig Ertrag bringt. Zeigt ein in Richtung Ziegelrot gehendes Opak-Rot im Glas. Vielschichtiges Bukett mit roten und blauen Früchten, begleitet von Aromen kandierter Blüten und Kräuter. Am Gaumen saftig und konzentriert mit Aromen von Him- und Brombeeren. Auch im Abgang Beerennoten, begleitet von Würz- und Salznoten; fein eingebundene Tannine, moderate Säure, frisch und saftig. Wunderbar zu einer Lammkeule und anderen gut gewürzten roten Fleischsorten
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Paseo Pintor Rosales 56
28008 Madrid
Spanien*