LESEGUT BLANCO 2017

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Bodegas Copaboca
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  2006
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 160 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Felipe Alonso
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Andres Vargas
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Vino de la Tierra de Castilla y León
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Verdejo (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Gärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  13,37
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  1,60
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,30
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  20,00
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  k.A.
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  111,00
- **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

www.fast-alles-ueber-wein.de

LESEGUT BLANCO 2017

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  Weinberg
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  53 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Doppel-Cordon-Royat
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  2.000
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Sandige Oberfläche, Kies, Untergrund Tonschichten
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  56 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flachlage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  650 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  Oktober
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Mediterranes Klima mit kontinentalem Einfluss
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  220 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  Kältestabilisierung
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  Ja (Tangenziale)
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  4 Monate auf der Hefe („Sur lie")

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Normales Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  8°-9° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  als Aperitif / Aufläufe: Reis / Fisch: Gedünstet / Gerichte: Mediterrane Gerichte / Pasta/Nudeln: mit hellen Saucen / Salat: Mediterrane Salate, Pikant angemacht
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Präsentiert sich im Glas mit einem Strohgelb mit grünen Reflexen. Angenehmes Bukett mit Stachelbeer- und Kräuteraromen, florale Noten. Fruchtiger Weißwein, der vier Monate auf der Hefe gelagert wurde („Sur lie"), was ihm eine große Aromatik, eine feine Säurestruktur und einen soliden Körper beschert hat. Genießen Sie ihn zu sommerlichen und mediterranen (Reis-) Gerichten, zu einer Pasta mit hellen Saucen, knackig-frisch angemachten Salaten und gedünstetem Fisch oder hellem Geflügel. Gut gekühlt ist der spanische Blanco ein anregender Aperitif und im Sommer ein vorüglicher Terrassenwein!
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  C/ Montero Calvo 3, 1° A
  47001 Valladolid
  Spanien

© ABDALI Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de