

ATLÁNTIDA 2014

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 ...)
Holzstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 2,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,80
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
-
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
32,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
61,00
- ▶ **ph** (ph)
3,63
- ▶ **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



ATLÁNTIDA 2014

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Pago Balbaína
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
26 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)
70 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende 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)
16 Monate in französischer Eiche

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: Gegrillt / Gerichte: Eintopf / Käse: Reif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Rubinrot im Glas. Tiefgründige Nase mit dunklen Beeren und blumigen Noten, dazu gesellen sich Rauch- und Würznoten. Der aus der nur noch begrenzt angebauten Tintilla-de-Rota-Traube erzeugte Tinto zeigt sich am Gaumen konzentriert und saftig: Intensive Aromen von schwarzen Himbeeren, Bitterkirsche und Gewürzkuchen sowie ein Hauch von Blutorange bestimmen den Geschmackseindruck. Ausgesprochen eleganter und beeindruckender Wein mit seidigen Tanninen aus der Einzellage Pago Balbaína, der sich insgesamt eher etwas mineralisch und kühler gibt als sein kleiner Bruder (VARA Y PULGAR). Großer Solist, der unbedingt frühzeitig dekantiert werden sollte. Gegrilltes Fleisch, gereiften Käse und herzhaftes Eintöpfe begleitet er perfekt.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentarios/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Paseo Pintor Rosales 56
28008 Madrid
Spanien*