

CASUAL ROSÉ 2017

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Tandem
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2003
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 15 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Jose-Maria Fraile, Alicia Eyaralar
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Alicia Eyaralar
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Navarra (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Garnacha Tinta (90 %), Graciano (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
15,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,90
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,30
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
20,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
99,00
- ▶ **ph** (ph)
3,56
- ▶ **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



CASUAL ROSÉ 2017

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 30 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Doppel-Cordon-Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
49 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage (Nord)
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
600 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
600 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Gegrillt / Fleisch: Gegrillt / Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen / Pizza: Pikant
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Ein fruchtig-frischer Rosé aus dem Navarra; präsentiert sich im Glas mit einer schönen hellrosa Farbe mit violetter Rand. Aromatisches Bukett mit Erdbeer- und Kirschnoten. Vollmundig und fruchtig am Gaumen, sehr guter Trinkfluss, lebendige Säurestruktur, mittellang im Abgang. Universell einsetzbar zu gegrilltem Fleisch und Fisch, zu einer Pasta mit dunklen Saucen und einer Salami-Pizza, gut gekühlt auch ein belebender Aperitif.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Ctra. Pamplona-Logroño Km. 35,9
31292 Lacar (Navarra)
Spanien