BOTIJO GARNACHA TINTA 2016

WEINEXPERTISE

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Bodegas Frontonio
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  2008
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 30 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Fernando Mora Aiws, Francisco Latasa
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Fernando Mora, Mario López
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Valdejalón (I.G.P.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*



Die Daten

(Data)

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

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Gärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  14,00
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  1,20
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,89
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  28,00
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  30,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  52,00
- **ph** *(ph)*
  3,31
- **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

WINE-EXPERTISE

www.fast-alles-ueber-wein.de

BOTIJO GARNACHA TINTA 2016

WEINEXPERTISE

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  Las Cellas
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  Über 45 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Buschreben
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  2.300/ha
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Kalk, Ton
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  35 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flachlage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  400 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  2. Hälfte September
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  300-400 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  Eiweiß
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  k.A.
- **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°-14° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Fleisch: Braten, Schwein, Schweinshaxe / Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Der rebsortenreine Garnacha Tinta zeigt sich im Glas mit einem intensiven Granatapfelrot. Vielschichtiges und intensives Bukett mit Aromen von Kirschen, Brombeeren und schwarzem Pfeffer, vervollständigt durch angenehme Würznoten. Der Rote ist ein zupackender Geselle mit viel Frische und Frucht sowie ausgewogener Tanninstruktur. Deftige Gerichte mit Schweinefleisch wie eine Schweinshaxe, kalter Braten oder eine Pasta mit dunklen Fleischsaucen finden in ihm einen passenden Begleiter.
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

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

  C/ San Augustín 7
  50290 Épila (Zaragoza)
  Spanien

WINE-EXPERTISE

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de