

JUSTINA BOBAL 2017

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
De Moya
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2001
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 40 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Yves Laurijssens
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Vicente Ramos Torres
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Utiel-Requena (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Bobal (90 %), Syrah (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Betontank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,30
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,43
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
22,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
17,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
51,00
- ▶ **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)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



JUSTINA BOBAL 2017

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Casas de Moya
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Spalier
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.200/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Sandige Lehm Böden
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
26 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
850 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
350 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
4 Monate in amerikanischer und französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Aufläufe: Nudelauflauf / Geflügel: Hähnchen / Pasta/Nudeln: Lasagne, mit dunklen Saucen, mit Fleisch, mit hellen Saucen, Spaghetti, Vegetarisch
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Vollmundiger Rotwein, bewusst nur kurzer Fassausbau, um den fruchtigen Charakter zu erhalten. Die Cuvée zeigt im Glas ein tiefdunkles Rubinrot. Aromatische Nase mit Noten reifer Früchte, Backpflaumen und Rosinen. Mit zunehmender Luftzufuhr gesellen sich Noten von Walnüssen, getrockneten Feigen und Röstaromen sowie Vanille dazu. Am Gaumen voluminös und frisch. Mittellanger Abgang mit gut eingebundenen weichen Tanninen und Noten reifer Früchte. Verbreitet solo große Trinkfreude, passt aber auch sehr gut zur Pasta mit dunklen Fleischsaucen oder Gegrilltem.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Nuevo Tollo A 202
46300 Utiel
Spanien*