

FINCA LA ESTACADA ROBLE 2017

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Finca la Estacada
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2001
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 238 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Felipe Cantarero
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Jesus Peral Fernandez
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Uclés (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Tempranillo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
28,90
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
35,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
75,00
- ▶ **ph** (ph)
3,69
- ▶ **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, 1,50 HK l



FINCA LA ESTACADA ROBLE 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)
15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat mit 2 Ruten
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.350/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Sand, Stein
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimiento por ha)
30 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
750 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
1. September - 15. Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima mit kontinentalem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
350 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (schonende Filtrierung)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja, wenn notwendig
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
6 Monate in amerikanischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12°-14° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Gebraten, Gegrillt / Gerichte: Gegrilltes
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Kirschrote Farbe mit Purpurreflexen. Reichhaltiges Bukett mit Aromen reifer Früchte (Brombeeren, Pflaumen) und dezenten Noten von neuem Holz, Würzaromen. Im Mund körperreich und elegant, mittellanger Abgang. Sehr gut zu Gegrilltem und Gebratenem.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Ctra. Nacional 400
16400 Tarancón
Spanien