

CHAFANDÍN 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Viñas del Jaro
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2000
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 65 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Osborne
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Borja Osborne, Alvaro Trigueros
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Ribera del Duero (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)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Barrique
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,60
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,50
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
32,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
28,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
105,00
- ▶ **ph** (ph)
3,50
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
ja
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l, 1,50 l



CHAFANDÍN 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Finca El Quiñon
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
Über 40 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Double Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.300/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalkhaltige, sandige Unterböden mit Kiesel
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
25 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
745-800 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
450 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
21 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Lamm
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Klares, leuchtendes Dunkelrot mit violetter Rand. Intensive und vielschichtige Nase mit fruchtigem Charakter. Cremige Noten von Waldfrüchten, Pflaumenmus, edlen Hölzern sowie würzige Nuancen von Muskat und Thymian, von mineralischen und balsamischen Noten umgeben. Kraftvoll und gut strukturiert im Mund, fleischig, süßliche Tannine, voluminös und dicht, lang anhaltend im Abgang. Vor dem Genuss unbedingt dekantieren.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Ctra. Valbuena-Pesquera
47315 Valladolid (Pesquera del Duero)
Spanien*