

LA PICOSSA GARNACHA BLANCA 2018

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas Ramón Roqueta 1898
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1898
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 54 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Roqueta
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Miquel Palau
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Terra Alta (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Garnacha Blanca (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,04
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
3,60
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
31,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
93,00
- ▶ **ph** (ph)
3,35
- ▶ **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)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



LA PICOSSA GARNACHA BLANCA 2018

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)
10 bis 40 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Kurzrahmenerziehung
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.800/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalkstein
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
48 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
360 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima mit kontinentalem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Ja (Gelatine)
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Kieselgur, Polypropylene)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja (teilweise)
- ▶ **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)
8°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Aufläufe: Reis / Fisch: Hell/weiß, Meeresfrüchte / Pasta/Nudeln: Lasagne, Spinat-Lasagne / Salat: mit Meeresfrüchten, Pikant angemacht
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Zeigt im Glas ein leuchtendes Gelb. Angenehmes Bukett, in dem Aromen von Zitrusfrüchten und florale Noten im Vordergrund stehen. Am Gaumen weinig und lebendig mit viel Frische durch seine belebende Säurestruktur, mineralischer, mittellanger Abgang. Gut gekühlt ein angenehmer Aperitif, der sehr gut zu knackig angemachten Salaten, Gerichten mit Meeresfrüchten und hellem Fisch sowie zu einer Spinatlasagne und Reisgerichten passt.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
C/Gaudi 4
43786 Batea (Tarragona)
Spanien