

MASSALUCA 2017

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)
Ramón Roqueta
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Terra Alta (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Garnacha Tinta (85 %), Cariñena (15 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
3,15
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
35,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
83,00
- ▶ **ph** (ph)
3,48
- ▶ **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



MASSALUCA 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)
10 bis 40 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Ja (Kurzrahmen)
- ▶ **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)
6 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
14°-16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Gegrillt, Lammkeule, Rot, Rumpsteak / Pasta/Nudeln: Lasagne
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Rotwein-Cuvée aus dem namensgebenden Dorf Massaluca, erzeugt aus der in Terra Alta dominierenden Garnacha-Traube und einem kleinen Anteil Cariñena (lokal Samsó genannt). Ausgeprägte, vielschichtige Nase, geprägt durch rote Früchte (Kirsche) und Beerennoten (Himbeeren). Kraftvoll und fleischig am Gaumen mit erneut roten Früchten und Beeren, dabei angenehm frisch und lebendig; nachhaltiger, mittellanger Abgang. Großartiger Solist, der Luft im Glas braucht und deshalb dekantiert werden sollte. Sehr gut zu rotem gegrillten Fleisch wie einem Rumpsteak, einer mediterran gewürzten und gegrillten Lammkeule und einer klassischen Lasagne.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentarios/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
C/Gaudi 4
43786 Batea (Tarragona)
Spanien