

# COMA BLANCA VI DE FINCA 2015

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Mas d'en Gil*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1998*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 45 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Familie Rovira-Carbonell*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Familie Rovira-Carbonell*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Priorato (D.O.C.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])  
*Macabeo (60 %), Garnacha Blanca (40 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*15,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*< 1,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,50*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*60,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*k.A.*
- ▶ **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*



# COMA BLANCA VI DE FINCA 2015

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Finca Mas d' en Gil*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*10 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Cordon Royat*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*2.500/ha*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Quarz, Schiefer (Licorella)*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*20-25 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Steillage*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*300-400 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*August-September*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Kontinentalklima*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*400 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*-*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*Ja (minimal)*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*Ja (Tropfbewässerung, nur wenn notwendig)*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*6 Monate in Barriques aus französischer Eiche (500 l)*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Gutes Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*10°-12° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Fisch: Garnelen, Gebraten, Gegrillt, Hell/weiß, Hummer / Fleisch: Hell/Weiß*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Finessenreicher, konzentrierter Weißwein von Rebstöcken, die zwischen 1941 und 1945 gepflanzt wurden. Im Glas zeigt er sich mit einem hellen Gelb mit grünen Reflexen. Facettenreiches Bukett, in dem weiße reife Früchte und mineralische Noten dominieren. Kraftvoll im Mund, lange präsent im Abgang. Unbedingt dekantieren, danach großartig zu gegrilltem und gebratenem weißem Fisch, Hummer, Garnelen und Gerichten mit weißem Fleisch.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Finca Mas d' en Gil  
43738 Bellmunt del Priorat (España)  
Spanien*