

SOL I TERRA 2015

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Reserva de la Tierra
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1991
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 135 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Gruporeserva
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Magda Pellicer
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Priorato (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Garnacha Tinta (40 %), Cariñena (25 %), Cabernet Sauvignon (15 %), Syrah (15 %), Merlot (5 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Großes Holzfass
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,90
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
35,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
71,00
- ▶ **ph** (ph)
3,65
- ▶ **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



SOL I TERRA 2015

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)
10-15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
7.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Granit, Schiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
ca. 40 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
400 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende September - Anfang Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
600 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k. A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k. A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k. A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
6 Monate in amerikanischer und französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
15°-17° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Lamm / Gerichte: Gulasch
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Dem Auge des Genießers präsentiert sich der Katalane mit einem dichten Rubinrot mit Granattönen. Im vielschichtigen Bukett dominieren warmherzige Aromen von dunklen reifen Früchten und Vanille vom behutsamen Fassausbau. Am Gaumen zeigt er Aromen von reifen Trauben und Himbeeren, begleitet von einer sanften Textur. Sehr guter Körper, insgesamt gut ausbalanciert mit prägnanten Tanninen im mittellangen Abgang. Ein wunderbarer Wein zu Gerichten mit Lamm oder einem pikanten Gulasch.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Gudi, 66
43201 Reus - Espana
Spanien