

DOMINIO DE FONTANA CHARDONNAY & VIURA 2017

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Fontana Bodegas & Viñedos
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1997
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 600 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Cantarero Morales
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Tomás Buendía, Sam Harrop
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Uclés (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Chardonnay (85 %), Viura (15 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
3,62
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,90
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
26,10
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
35,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
77,00
- ▶ **ph** (ph)
3,53
- ▶ **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



DOMINIO DE FONTANA CHARDONNAY & VIURA 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)
15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Spalier (Doppelter Cordon Royat)
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
42 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Hügelige Landschaft
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
800-900 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende August
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Bentonit
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (leichte Membranfiltrierung)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja (moderne Präzisionsbewässerung)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
30 % des Chardonnays im Eichenholz vergoren, 3 Monate auf der Feinhefe

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12°-14° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Hell/weiß / Fleisch: Hell/Weiß
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Spannende, vielschichtige Weißwein-Cuvée aus dem vollmundigen, intensiven Chardonnay und der frischen Viura-Traube. Zeigt im Glas ein leuchtendes Gold; das Bukett wird durch florale Aromen von weißen Blüten und einer mineralischen Note bestimmt. Am Gaumen rund und saftig mit frischer Säurestruktur, gut strukturiert durch die Lagerung auf der Feinhefe, mittellanger Abgang. Empfohlen zu Speisen mit weißem Fleisch und Fisch.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
C/Extramuros, s/n, Fuente de Pedro Naharro
16411 Cuenca
Spanien