

MARIA BOBAL 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
De Moya
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2001
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 40 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Yves Laurijssens
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Vicente Ramos Torres
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Utiel-Requena (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Bobal (90 %), Merlot (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,18
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,56
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
22,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
68,00
- ▶ **ph** (ph)
3,47
- ▶ **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, 1,50 GP l, 1,50 HK l, 3,00 HK l



MARIA BOBAL 2016

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)
27-45 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Gobelet
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
1.250/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Sandige Lehm Böden
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
10 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Hanglage mit Steigung
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
850 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima mit atlantischem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
350 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
12 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Aufschnitt, Gebraten / Geflügel: Hähnchen / Pasta/Nudeln: Paella / Wild: Wildschwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Die körperreiche Cuvée präsentiert sich im Glas mit einem intensiven, dunklen Rubinrot. Reichhaltiges Bukett mit Würzaromen, nach und nach stoßen Noten von Vanille, Kokosnuss, Beeren, getrockneten Früchten und Marmelade dazu. Kraftvoll und rund am Gaumen. Langer Abgang mit weichen Tanninen und Noten reifer Früchte. Ein großartiger Solist, schmeckt auch sehr gut zu Brat- und Grillhähnchen, rotem Fleisch, Wild und einer Fleisch-Paella.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Nuevo Tollo A 202
46300 Utiel
Spanien