

LA ESTAFETA BARRICA 2016

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])
Tempranillo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,10
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,90
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
36,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
122,00
- ▶ **ph** (ph)
3,71
- ▶ **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



LA ESTAFETA BARRICA 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)
30 Jahre und älter
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Traditionelle Buschreben
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
35 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage (Rolling Hills)
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
k.A.
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Bentonit, Gelatine
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (leichte Membranfiltrierung)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
24 Monate in französischen Eichenfässern

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
17°-19° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Braten, Gegrillt, Rot / Gerichte: Gegrilltes
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Zeigt im Glas ein leuchtendes Granatrot. Vielschichtiges Aroma, reife Beeren und elegante Noten von Gewürzen und Leder. Am Gaumen seidige Tannine, vollmundig und kraftvoll, aber auch fruchtbetont und frisch. Langer, mineralischer, kerniger Abgang. Wunderbar zu rotem Fleisch, Braten- und Grillgerichten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
C/Extramuros, s/n, Fuente de Pedro Naharro
16411 Cuenca
Spanien