

PLENO BLANCO 2002

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas Agronavarra
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1983
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 840 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Caja Rural de Navarra
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Antonio Carrizosa, Mariló Perez-Nievas
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Navarra (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Sehr gut
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Viura (80 %), Chardonnay (20 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1.60
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
16,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
30,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
130,00
- ▶ **ph** (ph)
3,20
- ▶ **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



PLENO BLANCO 2002

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)
Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.400
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalkstein, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
48 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
400 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand und Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
435 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Bentonit, Kasein
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Jung zu trinken
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
8°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Gebraten, Gedünstet, Gegrillt, Gekocht, Geräuchert, Lachs, Tunfisch / Salat: Sommersalate
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Strohgelb in der Farbe, besitzt der Blanco ein intensives Bukett tropischer Früchte. Bestechend ist seine erfrischende Säure, die ihm das notwendige Rückgrat verleiht, um Fischgerichte unterschiedlichster Art zu begleiten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Mayor, 191
31521 Murchante (Navarra)
Spanien