DOMINIO DE VALDEPUSA CABERNET SAUVIGNON 2016

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Marqués de Griñón Family Estates
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1974
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 60 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*

- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Carlos Falcó, Julio López, Michel Rolland (beratend)
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Dominio de Valdepusa (D.O.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*

Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Cabernet Sauvignon (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  14,00
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  2,30
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,00
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  -
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  22,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  93,00
- **ph** *(ph)*
  3,73
- **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

www.fast-alles-ueber-wein.de

DOMINIO DE VALDEPUSA CABERNET SAUVIGNON 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  Dominio de Valdepusa
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  22 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Cordon Royat (Smart-Dyson)
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  1.666/ha
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Kalk, Lehm
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  40 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flachlage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  485 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  September - Oktober
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Kontinentalklima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  600 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  -
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  -
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  Ja (Tropfbewässerung)
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  12 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Großes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  16°-18° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Fleisch: Gebraten, Pfeffersteak, Steak
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*
  Beeindruckender Cabernet Sauvignon mit dichtem Rubinrot: Würziges, aromatisches Bukett roter Früchte (Brombeere, Cassis), konzentriert, vielschichtig. Am Gaumen mit elegant eingebundenen Tanninen ausgestattet, nachhaltig im lange präsenten Abgang. Ein vorzüglicher Begleiter von gebratenem Fleisch, schmeckt auch sehr gut zu einem Pfeffersteak.
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*
- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*
  Finca Casa de Vacas
  45692 Malpica de Tajo (Toledo)
  Spanien

© ARDAU Weinimport GmbH, v.2014
www.fast-alles-ueber-wein.de