

LA PICOSSA GARNACHA NEGRA 2018

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas Ramón Roqueta 1898
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1898
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 54 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Roqueta
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Miquel Palau
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Terra Alta (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Garnacha Tinta (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
0,86
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
3,05
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
35,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
77,00
- ▶ **ph** (ph)
3,72
- ▶ **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 PICOSSA GARNACHA NEGRA 2018

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)
10-40 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Kurzrahmenerziehung
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.800/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalkstein
- ▶ **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)
360 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)
Mediterranes Klima mit kontinentalem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Ja (Gelatine)
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Kieselgur, Polypropylene)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja (teilweise)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
14°-16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Gegrillt, Lamm, Rot / Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Rebsortenreiner Garnacha, der im Glas ein dunkles Kirschtrot präsentiert. Aromatische Nase mit Himbeeren und Kirschen, begleitet von leichten Würznoten. Am Gaumen frisch und nachhaltig, auch hier dominieren Noten von (reifen) roten Früchten (Brombeeren, Kirsche). Weich und samtig im Geschmack, bleibt er lange präsent. Ein sehr guter Begleiter zu Lammgerichten, zur Pasta mit dunklen Fleischsaucen und gegrilltem roten Fleisch.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)
C/Gaudi 4
43786 Batea (Tarragona)
Spanien