

GLORIA MONASTRELL 2017

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)
Mario Malafosse
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Valencia (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Monastrell (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
3,50
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,86
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
25,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
93,00
- ▶ **ph** (ph)
3,54
- ▶ **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



GLORIA MONASTRELL 2017

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)
40 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Gobelet
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
1.250/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Sand
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
12 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Hanglage mit Steigung
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
650 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende September bis Anfang Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima mit atlantischem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Ja (pflanzliche Proteine)
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (leichte Filtrierung)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
12 Monate in französischer Eiche (225- und 1.000 l Fässer)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Geflügel: Gegrillt, Hähnchen / Gerichte: Asiatische Gerichte, Barbecue, Mediterrane Gerichte / Pasta/Nudeln: Vegetarisch / Pizza: Pikant, Vegetarisch
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Dichte Farbe mit Tendenzen zum Rubinrot. Vielschichtige Nase mit den für die Rebsorten typischen Aromen von Brombeere, Johannisbeere plus Rhabarber und Röstaromen. Beeindruckt am Gaumen durch seine angenehme frische Säure und eine elegante Tanninstruktur. Lange präsent im Abgang, auch hier dominieren die Aromen aus dem Bukett. Perfekt zu Pizza und Pasta, asiatischen Gerichten und Geflügelgerichten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Nuevo Tollo A 202
46300 Utiel
Spanien