

# GOANAIL 2019

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Bodegas San Martín de Unx*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1914*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 400 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Kooperative (Anecoop Bodegas)*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Gonzalo Celayeta*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Navarra (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])  
*Garnacha Tinta (70 %), Tempranillo (30 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*1,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,60*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*22,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*144,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,12*
- ▶ **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*



## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
k.A.
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
25 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Sandige Lehm-Kalk-Böden
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
k.A.
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
k.A.
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Mediterran- und Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
4 Monate in amerikanischer Eiche

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
9° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
Aufläufe: Gemüseauflauf / Fisch: mariniert mit Olivenöl und Kräutern / Fleisch: Gebraten / Gerichte: Gegrilltes / Pasta/Nudeln: mit Fleisch / Pizza: Vegetarisch
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Präsentiert sich im Glas mit einem blassen Rosa mit violetten Reflexen. Vielschichtige Nase mit roten Früchten und leichten Röstnoten und Kräutern. Am Gaumen vollmundig und frisch, gute Balance aus Frucht und Säure. Wunderbar zu Gemüsegerichten, gebratenem, mit Olivenöl und Kräutern mariniertem Fisch, sehr gut auch zur Pizza, Pasta und Gegrilltem/Gebratenem. „Goanail“ ist eine Wortschöpfung aus dem englischen „Goat“ (Ziege) und „Snail“ (Schnecke) für das Fantasywesen, das das Etikett schmückt und der Geschichte nach in den Wäldern Navarras lebte.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
  
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Carretera Sangüesa s/n  
31495 San Martin de Unx (Navarra)  
Spanien