

ULTREIA LA CLAUDINA 2018

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Raúl Pérez
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2003
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 20 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Raúl Pérez
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Raúl Pérez
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Bierzo (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)



Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Godello (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Barrique
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
0,80
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,50
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
35,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
120,00
- ▶ **ph** (pH)
3,00
- ▶ **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

ULTREIA LA CLAUDINA 2018

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)
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm, Sand, Schiefer, Ton
- ▶ **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 ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
k.A.
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mikroklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
14-16 Monate im 700-l-Eichenfass

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Austern, Garnelen, Krustentiere, Meeresfrüchte, Schalentiere
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Die Trauben stammen von einer 0,3-ha-Einzellage, die Mitte der 90er angepflanzt wurde. In der Nase zeigt der rebsortenreine Godello Noten von Butter, Honig, geröstetem Baguette, Kirschblüten; rauchiger Abgang. Im Mund zeigt er eine anhaltende und frische Säure, begleitet von ausgeprägten Grapefruit-Nuancen. Großartig zu Schalentieren, insbesondere zu Garnelen, Langusten, Muscheln und Austern. Unfiltriert und geklärt abgefüllt.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)

C/ Promadelo, s/n
24530 Valtuille de Abajo (León)
Spanien