

ULTREIA RAPOLAO 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])
Mencía (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)
4,80
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
30,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
105,00
- ▶ **ph** (ph)
3,60
- ▶ **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 RAPOLAO 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)
500 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mikro, kontinental, vom See/Atlantik beeinflusst
- ▶ **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)
12-18 Monate im Barrique (Zweitnutzung)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
15°-17° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Grillt, Hell/weiß / Käse: Hartkäse
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Tiefdunkles Kirschrot. Filigrane, facettenreiche Nase mit Lakritz, geriebenem Kakao, Bergkräutern und leichten Noten von Mandarinenschalen. Am Gaumen elegant und fein, aber auch voluminös und tiefgründig. Ein Wein für die besonderen Momente, harmonisch und ausbalanciert. Ausgezeichnet zu gegrilltem weißfleischigen Fisch oder einem spanischen Hartkäse wie dem Indiazábal.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)
C/ Promadelo, s/n
24530 Valtuille de Abajo (León)
Spanien