# QUINTA DE QUERCUS 2017



## Die Fakten I

*(Facts)*

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  *Quinta de Quercus*
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  *1997*
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  *ja / 60 ha*
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  *Fontana Bodegas & Viñedos*
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  *Tomás Buendía, Sam Harrop*
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  *Uclés (D.O.)*
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  *-*
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*




## Die Daten

*(Data)*

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  *Tempranillo (100 %)*

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  *Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  *Edelstahltank*
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  *14,05*
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  *2,00*
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  *5,43*
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  *31,00*
- **$SO^2$ frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  *37,00*
- **$SO^2$ gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  *57,00*
- **ph** *(ph)*
  *3,64*
- **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, 1,50 l*





www.fast-alles-ueber-wein.de

# QUINTA DE QUERCUS 2017

WEINEXPERTISE

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

*(Information about vineyards and cellar)*

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  *Viña Ocaña & Camino Las Morras*
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  *30 Jahre*
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  *Spalier*
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  *2.500/ha*
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  *Kalk, Lehm*
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  *20 hl/ha*
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  *Steillage*
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  *700-800 m*
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  *Hand*
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  *Oktober*
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  *Kontinentalklima*
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  *400 mm*
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  *Bentonit*
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  *Ja (leichte Membranfiltrierung)*
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  *Ja (moderne Präzisionsbewässerung)*
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  *12 Monate in amerikanischer und französischer Eiche*

## Die Fakten II

*(Facts/Los factores/Factos)*

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  *Gutes Reifepotential*
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  *18°-20° Celsius*
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  *Fleisch: Gebraten / Gerichte: Gegrilltes / Sonstiges: Solo (zu) trinken / Wild: Hirsch, Wildente, Wildschwein*
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  *Beeindruckender Rotwein, der im Glas ein intensives Rubinrot präsentiert. Das Lesegut stammt aus den Einzellagen Camino Las Morras und Viña Ocaña von 30 Jahre alten Rebstöcken, idyllisch umgeben von 300-jährigen Steineichen. Ausgeprägte Nase mit verführerischen Aromen von reifen Brombeeren, Rosmarin und Thymian und einem Hauch von Gewürzen und Nelken. Am Gaumen vollmundig und saftig, konzentriert, gleichzeitig aber kraftvoll und frisch. Langer, ausdrucksstarker Abgang mit sehr gut integrierter kräftiger Tanninstruktur vom Eichenfassausbau. Ein wunderbarer Solist, den Sie auch sehr gut mit Wild und Gebratenem kombinieren können (bitte frühzeitig dekantieren).*
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

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

  *C/Extramuros, s/n, Fuente de Pedro Naharro*
  *16411 Cuenca*
  *Spanien*

WINE-EXPERTISE



© ARDAU Weinimport GmbH, c2014

www.fast-alles-ueber-wein.de