

# LIGHT MY FIRE 2019

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Wines N' Roses Viticultores*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*2020*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*nein*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Toni Arraez*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Marc Gómez, Jose Vicente Carpio*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Valencia (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Garnacha Tintorera (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*15,10*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*< 4,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*6,43*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*46,10*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*43,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*65,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,69*
- ▶ **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*



# LIGHT MY FIRE 2019

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*La Font de La Figuera*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*k.A.*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Gobelet*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*k.A.*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Kalkstein, Kies, Sand, Ton*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*k.A.*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*-*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*k.A.*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*k.A.*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*k.A.*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Mediterranes Klima mit kontinentalem Einfluss*
- ▶ **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)  
*9 Monate in amerikanischer und französischer Eiche*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Gutes Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*15° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Gerichte: Eintöpfe mit Fleisch, Eintopf / Pasta/Nudeln: mit kräftigen Saucen*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Intensives Rot mit violetten Reflexen. In der Nase zeigt sich ein intensives Aroma von roten Früchten mit gerösteten und würzigen Noten, mit einem Unterton von mediterranen Bergpflanzen. Voll, fleischig, einhüllend und intensiv im Geschmack.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Calle Arxidiana Ros 35  
46630 La Font de la Figuera Valencia  
Spanien*