

MONTE DUCAY GRAN RESERVA 2014

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas San Valero
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1945
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 4.000 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Die Mitglieder der Kooperative
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Javier Domeque
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Cariñena (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Gran Reserva

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape variety[ies])
Tempranillo (50 %), Garnacha Tinta (30 %), Cabernet Sauvignon (20 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,30
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
22,10
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
22,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
90,00
- ▶ **ph** (ph)
3,57
- ▶ **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



MONTE DUCAY GRAN RESERVA 2014

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Gran Ducay
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
21 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Gobelet
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Lehmiger Boden mit Steinauflage
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
30 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
650 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, pflanzliche Proteine
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Kieselgurfiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
18 Monate in amerikanischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Braten, Schmorbraten / Gerichte: Eintopf / Wild: Wildente, Wildschwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Trotz seiner langen Reife im Eichenfass verfügt der ziegelrote Gran Reserva über eine prägnante Säurestruktur. Im Bukett dominieren würzige Aromen von Zimt, süßlichem Pfeifentabak und Vanille; am Gaumen zeigt er sich elegant und samtig-weich mit vollem Körper. Ein stilvoller Begleiter von feinem (Schmor-) Braten und Wild, genauso gut schmeckt der Rote aber auch zu deftigen (Fleisch-) Eintöpfen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Ctra. Nacional 330, Km. 450
50400 Cariñena
Spanien*