LA DEL VIVO (LA VIZCAÍNA) 2019

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Raúl Pérez
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  2003
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 1,5 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)*
  Temperaturkontrollierte Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  13,18
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  3,00
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  6,67
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  k.A.
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  35,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  85,00
- **ph** *(ph)*
  3,21
- **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

www.fast-alles-ueber-wein.de

LA DEL VIVO (LA VIZCAÍNA) 2019

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  -
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  Über 80 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  k.A.
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  k.A.
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Quarz, Schiefer (Licorella)
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  k.A.
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Südlage
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  500 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  September - Oktober
- **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)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  12 Monate in französischer Eiche (Zweitbelegung)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Gutes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  10° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Fisch: Hell/weiß, Zander (gebraten) mit Buttersauce
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Lesegut von alten Weinbergen (1925-1940). Ein Teil des Weines wurde in 500-l-Fässern mit Stielen vergoren und ungeklärt abgefüllt. Unbedingt frühzeitig dekantieren, entfaltet danach sein vielschichtiges Bukett mit Steinobst (Pfirsich, Marillen), Feuerstein sowie florale Noten von weißen Blüten. Am Gaumen mineralisch, stoffig, konzentriert, langer Abgang. Empfohlen zu weißfleischigem Fisch wie einem gebratenen Zander mit Buttersauce.

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

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

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

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014
www.fast-alles-ueber-wein.de