

PEACE, LOVE & MONASTRELL VINO ORGÁNICO 2019

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Ego Bodegas
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2011
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 50 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Santos Ortiz, Ioana Paunescu
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Irene Gomez
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Jumilla (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Monastrell (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
3,98
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,45
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
40,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
97,00
- ▶ **ph** (ph)
3,42
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
ja
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



PEACE, LOVE & MONASTRELL VINO ORGÁNICO 2019

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)
Kalkstein, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimiento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
300 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12°-15° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Gerichte: Finger Food, Tapas / Käse: Würzig / Pasta/Nudeln: mit Fleisch
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Rebsortenreiner Monastrell, erzeugt aus Bio-zertifiziertem Lesegut. Präsentiert sich im Glas mit einem leuchtenden Violetrot. In der Nase florale Noten, ergänzt durch rote und schwarze Früchte. Stoffig am Gaumen, hier dominieren reife dunkle Beerenfrüchte, vor allem Brombeeren, kernige Tannine, nachhaltig im Abgang. Ein unkomplizierter Rotwein für jeden Tag, passt wunderbar zu Fingerfood und Tapas mit würzigen Würsten und Käsen, aber auch sehr gut zur Pasta mit Fleischsaucen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
C/ Rio Taibilla. Nº13 / 7ºA
30110 Churra
Spanien