

# ARDAL SELECCIÓN ESPECIAL RESERVA 2016

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Bodegas Balbás*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1777*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 120 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Juan José Balbás*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Pedro A. de la Fuente*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Ribera del Duero (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)  
*Reserva*

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varieté[s])  
*Tempranillo (80 %), Cabernet Sauvignon (20 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*15,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*1,02*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,13*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*24,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*69,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,54*
- ▶ **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*



## 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)  
60 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Lehm, Ton
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
850-975 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
August - September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
450 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)  
24 Monate in französischer 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: Lamm, Steak, T-Bone-Steak / Wild: Wildgerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Ein kraftvoller wie eleganter und tiefsinniger Wein, erzeugt aus dem selektiertem Lesegut von durchschnittlich 65 Jahre alten Reben. Präsentiert dem Auge im Glas eine rubinrote Farbe mit leichten bräunlichen Nuancen am Rand. Filigrane, würzige Nase mit Aromen von reifen dunklen Früchten (Brombeeren, Johannisbeeren). Dazu gesellen sich Vanille-Noten vom langen Barriqueausbau und Anklänge an Thymian, Rosmarin und schwarzer Pfeffer. Lang anhaltender Abgang, fester Tanninstruktur. Genießen Sie ihn rechtzeitig dekantiert als Solisten oder zu einem gegrillten T-Bone-Steak, Wild und gebratenem Lamm.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
  
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
La Majada s/n  
09311 La Horra (Burgos)  
Spanien