

TERRA DE MARCA BRUT NATURE 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Terra de Marca
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2002
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 1 ha in Castellet, 5 ha in Puigserol
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Anna Zaharodnya, Raimon Coll
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Raimon Coll
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Cava (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Xarel-lo (50 %), Macabeo (25 %), Parellada (25 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
0,80
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
17,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
7,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
58,00
- ▶ **ph** (ph)
3,12
- ▶ **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



TERRA DE MARCA BRUT NATURE 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Puigserol
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
40 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Spalier, Kelchform
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
290 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterran- und Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
550 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
Mindestens 10 Monate auf der Hefe

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
6°-8° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Austern, Hell/weiß, Jakobsmuscheln, Meeresfrüchte, Sushi
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Coupage aus den klassischen Cava-Rebsorten Xarel-lo (50 %) und zu je 25 % Macabeo und Parellada. Aromatische Nase, in der Limette, dezente Nussaromen und feine grüne Kräuter und herbe Noten von frisch gemähem Gras dominieren, begleitet von frischem grünen Apfel und Nuancen von Kalk/Kreide. Belebende Säurestruktur, feinperlig und belebend am Gaumen, auch hier wieder grüner Apfel sowie Zitrusaromen. Ein wunderbar trockener Cava, der großartig zu Austern, Sushi, Jakobsmuscheln, Meeresfrüchten und weißem Fisch allgemein passt; ganz klassisch aber auch ein anregender Aperitif.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Carrer Mediterrani, 16
08732 La Múnia (Castellví de la Marca)
Spanien*