

BORN TO BE WILD 2020

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Wines N' Roses Viticultores
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2020
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
nein
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Toni Arraez
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Marc Gómez, José Vicente Carpio
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Valencia (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Bobal (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
3,30
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,27
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
35,90
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
42,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
65,00
- ▶ **ph** (ph)
3,59
- ▶ **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, 0,75 GP l



BORN TO BE WILD 2020

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, Kies, Sand, Ton
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
-
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
700 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
k.A.
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
k.A.
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
9 Monate in amerikanischer und französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
15° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Rot
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Im Glas zeigt sich ein Kirschrot; in der Nase finden sich dunkle Früchte, mediterrane Bergpflanzen mit würzigen (Zimt) und gerösteten Noten. Im Mund ausgeglichen, frisch und mit vollem Körper, volle Tannine, schöner langer und anhaltender Abgang.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Calle Arxidiaca Ros 35
46630 La Font de la Figuera Valencia
Spanien