

PROA SEMI SECO ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Vallformosa
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1865
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 3.000 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Masia Vallformosa SL
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Xavi Pons
- ▶ **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 (40 %), Macabeo (30 %), Parellada (30 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
1. Gärung im Edelstahltank, 2. Gärung in der Fl.
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
11,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
33,30
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
3,70
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
55,10
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
27,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
96,00
- ▶ **ph** (ph)
3,06
- ▶ **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



PROA SEMI SECO ohne Jahrgang

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)
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalkstein, Lehm, Stein
- ▶ **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)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Gemischt
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
500 m
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Jung zu trinken
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
5°-6° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Dessert: Eis, Obstkuchen
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Halbtrockener Cava, zeigt im Glas ein Strohgelb mit goldenen Reflexen. Angenehmes Bukett, in dem frische Früchte und Aromen von Weinblüten, Äpfeln und Birnen dominieren. Am Gaumen rund und ausgewogen, kompakter Körper, gute Balance aus Säure und Frucht; feine Perlage; mittellanger Abgang. Eignet sich wunderbar als Aperitif, passt auch vorzüglich zu leichten Desserts, Obst (-kuchen) und Eiscreme.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
C/ Camí de la Sala, s/n, 45
08735 Vilobí del Penedès (Barcelona)
Spanien