

PROA BRUT ROSADO 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])
Trepát (80 %), Garnacha Tinta (20 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
1. Gärung im Edelstahltank, 2. Gärung in der FI.
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
11,10
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
3,60
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
33,30
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
29,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
94,00
- ▶ **ph** (ph)
3,10
- ▶ **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 BRUT ROSADO 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)
500 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Gemischt
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
- (12 Monate auf der Hefe)

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 / Fisch: Gebraten, Lachs, Tunfisch / Geflügel: Hähnchen
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Präsentiert sich mit einem in Richtung Pfirsich tendierenden hellen Rosa. Die fruchtbetonte Nase wird von roten Früchten wie Erdbeeren geprägt. Im Mund fruchtig, auch hier dominieren Erdbeeraromen, sehr guter Trinkfluss, angenehm präsenste, frische Säurestruktur, mundfüllend. Guter Nachhall, fruchtbetont mit dezenter Süße. Ein mit viel Trinkfreude ausgestatteter Rosado, der nicht nur als Aperitif viel Genuss bietet, sondern auch als universeller Begleiter gefällt. Gebratener Fisch (Tunfisch, Lachs) und eine gegrillte Hähnchenbrust passen besonders gut zu ihm.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
C/ Camí de la Sala, s/n, 45
08735 Vilobí del Penedès (Barcelona)
Spanien