

PROA BRUT 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 varietal[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)
11,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
3,80
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
29,70
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
29,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
98,00
- ▶ **ph** (ph)
3,04
- ▶ **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 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
- ▶ **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)
Geflügel: Pute / Käse: Jung, Mild
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Helle Strohfarbe mit grünlichen Reflexen. Im Bukett eine anregende Mixtur aus Früchten (reife Melone, Banane) und den nach der Gärung hervortretenden Noten von Aprikosen, Äpfeln und Röstaromen. Harmonisch und lebendig am Gaumen, gefällig und elegant, gut eingebundene Säure, rund und elegant im Nachgeschmack, klassischer Abgang mit fruchtigem Charakter. Großartiger Solist/Aperitif, harmonisiert auch sehr gut mit mild gewürzten Speisen mit Geflügel wie Pute sowie jungem milden Käse.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
C/ Camí de la Sala, s/n, 45
08735 Vilobí del Penedès (Barcelona)
Spanien