

MAS LA ROCA ROSADO 2021

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)
Penedès (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Merlot (50 %), Sumoll (35 %), Tempranillo (15 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,30
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,90
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **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



MAS LA ROCA ROSADO 2021

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, 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 ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Septem
- ▶ **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)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Aufläufe: Nudelaufwurf, Reis / Fleisch: Gegrillt, Rot / Gerichte: Tapas
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Helles Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase angenehme Noten von Erdbeeren und Himbeeren, leicht süßlich. Vollmundig am Gaumen, auch hier dominieren die Früchte des Buketts, kompakte frische Säure, gut ausbalanciert. Besonders empfehlenswert zu Tapas und Vorspeisen jeglicher Variation, begleitet aber auch wunderbar Nudel- und Reisgerichte sowie Gegrilltes aus rotem Fleisch; macht gut gekühlt nicht nur im Sommer eine gute Figur, sondern auch als Aperitif und unkomplizierter Terrassenwein.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*C/ Camí de la Sala, s/n, 45
08735 Vilobí del Penedès (Barcelona)
Spanien*