

# FREYÉ SYRAH TEMPRANILLO 2019

## 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 variet[e]s)  
*Syrah (60 %), Tempranillo (40 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*14,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*1,30*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,13*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*k.A.*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,40*
- ▶ **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*



# FREYÉ SYRAH TEMPRANILLO 2019

## 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)  
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Mediterranes Klima
- ▶ **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)  
5 Monate in französischer Eiche

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
15°-16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
Fleisch: Steak / Geflügel: Gegrillt, Hähnchen / Gerichte: Eintopf, Gegrilltes, Gulasch / Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen / Pizza: Pikant
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Präsentiert sich im Glas mit intensiver kirschroter Farbe. Facettenreiches Bukett mit Gewürznoten (Nelken) sowie frischen fruchtigen Kirsch- und Pflaumenaromen. Mit zunehmender Luftzufuhr entfalten sich florale Noten violetter Blumen, dazu Früchte und Lakritze sowie Röstaromen vom Fassausbau. Am Gaumen gut strukturiert, gut eingebundene Tannine, mittellang im angenehmen Abgang. Ein universeller Begleiter zu Gegrilltem/Gebratenem, passt sowohl zu Huhn wie auch zum Steak, aber auch zu deftigen Eintöpfen und einem scharf angebratenem Gulasch. Sehr gut auch zu einer pikante gewürzten Pizza oder Pasta mit dunklen Fleischsaucen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
C/ Camí de la Sala, s/n, 45  
08735 Vilobí del Penedès (Barcelona)  
Spanien