

# CULTIVARE SUMOLL SAMSÓ 2018

## 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])  
*Sumoll (52 %), Samsó (48 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Malolaktische Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Barrique*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*14,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*> 1,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*6,04*
- ▶ **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)  
*3,22*
- ▶ **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*



# CULTIVARE SUMOLL SAMSÓ 2018

## 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)  
12 Monate in französischer Eiche

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
15°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
Fleisch: Rind, Steak / Wild: Fasan/Rebhuhn, Hirsch
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)

Das handverlesene Lesegut stammt aus selektierten Einzellagen. Mazeration in offenen französischen Eichenfässern, mit täglichem Untertauchen des Tresterhuts für zwei Wochen, um Farbe, Aromen und weiche Tannine zu extrahieren. Zeigt im Glas ein klares und leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Prägnante Nase mit deutlichen Noten roter Früchte (Kirsche, Erdbeere), dazu Noten von frischem Holz vom behutsamen Fassausbau, begleitet von würzigen Aromen wie Pfeffer, Torf. Mundfüllend, sehr gut strukturiert, gut eingebundene frische Säure, fruchtige Noten (Pflaumen), weiche Tanninstruktur; beeindruckender langer Nachhall. Ein großartiger Solist, ein perfekter Begleiter eines gegrillten Rindersteaks, ausgezeichnet zu Wild (Hirsch) und Wildgänstel (Rebhuhn).

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
C/ Camí de la Sala, s/n, 45  
08735 Vilobí del Penedès (Barcelona)  
Spanien