

# LA POULOSA (LA VIZCAÍNA) 2018

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Raúl Pérez*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*2003*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 20 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Raúl Pérez*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Raúl Pérez*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Bierzo (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])  
*Mencía (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Großes Holzfass*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*0,60*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*4,50*
- ▶ **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)  
*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*



# LA POULOSA (LA VIZCAÍNA) 2018

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*La Poulosa*
- ▶ **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)  
*Kalk, Lehm, Sand, Schiefer, Ton*
- ▶ **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)  
*k.A.*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Mikro, kontinental, vom See/Atlantik beeinflusst*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*k.A.*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*-*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*-*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*k.A.*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*12 Monate in französischer Eiche (Zweitbelegung)*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Gutes Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*15°-17° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Fleisch: Rind, Schwein*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Das Lesegut stammt aus der 2-ha-Parzelle La Poulosa in Valtuille de Abajo (León). Der Weinberg wurde 1940 angelegt, ist nach Osten ausgerichtet, der Boden tonhaltig und mit Kieselsteinen durchzogen. Vergoren in großen offenen Bottichen mit 80 Prozent der Stiele. Vielschichtige Nase mit fruchtigen Noten (rote Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen). Im Mund ausgewogen, gute Balance aus Säure und Tanninen. Konzentrierter Wein, vorzüglich zur deftigen Küche mit Rind- und Schweinefleisch.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*C/ Promadelo, s/n  
24530 Valtuille de Abajo (León)  
Spanien*