

FINCA MÍLLARA EL PROHIBIDO ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Finca Míllara
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2009
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 11 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Julio Mourelle, Iván Olmedo
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Ribeira Sacra (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Mencía (95 %), Souson (5 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Barrique, Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,80
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
18,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
50,00
- ▶ **ph** (ph)
3,68
- ▶ **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)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



FINCA MÍLLARA EL PROHIBIDO ohne Jahrgang

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzelle** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
20 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Gemischt
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Schiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
250 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
200-300 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Mitte September bis Anfang Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima mit atlantischem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
900 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Ja (Bentonit)
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
12 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12°-14° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Tunfisch / Fleisch: Rot
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Dunkles Kirschrot. Am Gaumen leicht und verspielt, ein eher weicher Mencía-Wein, rote Beerenfrucht. Feines Bukett, in dem auch rote Beeren wie Johannis-, Preisel- und Brombeeren dominieren. Würziger Gesamteindruck, kräuterig, leicht, aber intensiv und überzeugend im Ausdruck. Exzellenter Begleiter zu allen Arten von rotem Fleisch. Unsere Empfehlung: Roter Thunfisch-Tataki mit Ponzu-Sauce und geröstetem Knoblauch.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Lugar de a Millara S/N
27430 Pantón, Lugo
Spanien