

# RIBERA DE LOS NARANJOS 2019

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Finca Millara*
- ▶ **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 (66 %), Souson (28 %), Garnacha Tinta (6 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Barrique und großes Holzfass*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*2,30*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,42*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*27,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*97,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,65*
- ▶ **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*



# RIBERA DE LOS NARANJOS 2019

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Ribera de los Naranjos*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*20-50 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/Rendimiento 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)  
*6 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)  
*Fleisch: Steak / Käse: Reif*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Kirschrot mit einem Hauch von Violett im Glas. Intensives Bukett, fruchtige und blumige Aromen von Brombeeren und Orangenblüten, reife schwarze Oliven, roter Pfeffer, Mentol, Lorbeer, Kakao. Am Gaumen weiche Tannine, von cremiger Textur, mittellanger Nachhall. Perfekt zu einem Ripeye-Steak und reifen Käsesorten.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Lugar de a Millara S/N  
27430 Pantón, Lugo  
Spanien*