

FINCA MÍLLARA 2018

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 varietie[s])
Mencía (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Großes Holzfass
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1,50
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,69
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
23,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
73,00
- ▶ **ph** (ph)
3,74
- ▶ **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 2018

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Finca Míllara
- ▶ **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)
k.A.
- ▶ **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)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
14-16 °C
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Oktopus / Fleisch: Gebraten
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Vollmundiger, eleganter Mencía, erzeugt aus dem Lesegut der besten Parzellen. Tief violette Farbe. In der Nase mineralische Noten (Eisen), schwarze Himbeeren, Rauch und blumige Aromen. Am Gaumen geschmeidig und konzentriert, langer Nachhall. Begeistert als Solist aber auch als Begleiter zu gebratenem Fleisch, Empanadas, Oktopus sowie geräucherter Wurst und geräuchertem Käse.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Lugar de a Millara S/N
27430 Pantón, Lugo
Spanien*