

# PLENO TEMPRANILLO 2022

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
Bodegas Agronavarra
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
1983
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
ja / 840 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
Caja Rural de Navarra
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
Isabel López de Murillas, Pablo Pavez Aldunate
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
Navarra (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)



## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
Tempranillo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
2,70
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
5,24
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
30,50
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
18,00
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
95,00
- ▶ **ph**  
3,60
- ▶ **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

# PLENO TEMPRANILLO 2022

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
2.400/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Kalkstein, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
54 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
400 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
Hand und Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
435 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
Bentonit
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
Ja, wenn notwendig
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
-

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential  
Jung zu trinken)
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
Geflügel: Gegrillt / Gerichte: Gegrilltes / Salat: Sommersalate
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Besitzt für einen Jungwein einen gut strukturierten Körper; zeigt sich im Glas mit einem brillanten dunklen Kirschrot. Rebsortentypische Fruchtaromen von Spaniens Edelsorte Tempranillo (Erd- und Himbeeren), aber auch Sauerkirschen und Gewürze bestimmen das Bukett; am Gaumen vollmundig. Passt sehr gut zu rustikalen Fleischgerichten, lässt sich aber auch mit gegrilltem Geflügel kombinieren. Leicht gekühlt, ist er auch eine gute Wahl als Rotwein zur Sommer- und Grillsaison.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)  
  
▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)  
Mayor, 191  
31521 Murchante (Navarra)  
Spanien