

LEZA GARCÍA TINTO FAMILIA CRIANZA 2020

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas y Viñedos Leza García
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1982
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 135 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Juan Angel Leza, Rodrigo Inza
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Rioja (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Crianza

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Tempranillo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
15,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,10
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,30
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
13,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
46,00
- ▶ **ph** (ph)
3,71
- ▶ **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



LEZA GARCÍA TINTO FAMILIA CRIANZA 2020

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
k.A.
- ▶ **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)
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
k.A.
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
12 Monate in amerikanischer (70 %) und französischer (30 %) Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Gebraten, Geschmort, Lamm, Würzig, Wurst scharf / Käse: Reif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Intensives dunkles Violett. Komplexe Nase mit Aromen von reifen Früchten, Vanille und Kokosnuss mit gut integrierten Eichentönen vom Barriqueausbau. Am Gaumen gut strukturiert, elegant und sehr ausdrucksstark. Ausgewogene Säure, Geschmack nach reifen Früchten mit würzigen Noten, perfekt eingebundene Tannine. Der reinsortige Tempranillo ist ein idealer Begleiter zu gebratenem und geschmortem Fleisch, besonders gut zu Lamm sowie zu gereiftem Käse und würzigen Würsten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
San Ignacio, 26
26313 Uruñuela (La Rioja)
Spanien