LEZA GARCÍA EDICIÓN GARNACHA CRIANZA 2021

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])
 Garnacha Tinta (100 %)
- ► Art der Gärung (Fermentation)
 Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ► Gärung erfolgte in ... (Fermentation in ...)
 Edelstahltank
- ► Alkohol (Alcohol) 15.00
- ► Restzuckergehalt (g/l) (Residal sugar)
- ► Gesamtsäure (g/l) (Total acidity tartaric) 5,80
- Extrakt (g/l) (Dry extract)
- ► SO² frei (mg/l) (Sulphurous acidity free) 8.00
- ► SO² gesamt (mg/l) (Sulphurous acidity total) 74.00
- ▶ **ph** (ph) 3,34
- ► Enthält Sulfite (Contains sulphites) ja
- ► Enthält Milch (Contains milk)
- ► Enthält Ei (Contains egg) nein
- ► Bio-zertifiziert (Certified Bio product) nein
- ► Vegan erzeugt (vegan produced) ja
- ► Erhältlich als (Available as) 0.75 /



LEZA GARCÍA EDICIÓN GARNACHA CRIANZA 2021

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) 30 Jahre

► Art der Reberziehung (Style of pruning)

k.A.

▶ Pflanzdichte der Rebstöcke/ha (Density of plantation per ha)

► Bodenbeschaffenheit (Soil)

Ertrag pro ha (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha) k A

► Weinbergslage (Site of the vineyard)

k.A.

► Höhe über N/N (Height above sea leavel)

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, Rot / Käse: Mittelalt, Reif / Pasta/Nudeln: Penne Arrabiata / Wild: Gebraten, Wildgerichte

► Degustationsnotiz (Degustation note)

Trauben von über 30 Jahre alten Weinstöcken im Herzen der Rioja Alta. Zeigt im Glas eine klare, leuchtende, intensive kirschrote Farbe mit rubinroten Rändern. In der Nase reife schwarze Früchte und sortentypische florale Aromen der Garnacha, angenehme Holznoten. Am Gaumen rund und vollmundig, gut strukturiert und ausgewogen, perfektes Zusammenspiel von Frucht und Eiche, guter Abgang. Passt hervorragend zu allen Arten von geschmortem oder gebratenem rotem Fleisch, Lamm und Wild, aber auch zu würzigen Nudelgerichten, Wurstwaren und mittelalten Käsen.

▶ Bemerkung(en) (Remarks/Comentario/Observações)

► Erzeugeradresse (Adress of the producer)

San Ignacio, 26 26313 Uruñuela (La Rioja) Spanien