

# LEZA GARCÍA EDICIÓN GRACIANO 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 varietal[s])  
*Graciano (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*14,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*1,90*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,50*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*13,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*55,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,70*
- ▶ **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*



## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Los Celemines*
- ▶ **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)  
*k.A.*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*490 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*k.A.*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
- ▶ **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 / Käse: Reif*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Hergestellt aus den Trauben der Einzellage „Los Celemines“ im Najerilla-Tal auf 490 m Höhe. Der Crianza präsentiert sich im Glas mit einem Kirschrot mittlerer Intensität, klar und leuchtend. Intensives, facettenreiches Bukett mit Aromen von schwarzen Pflaumen und Noten von Tabak und Muskatnuss. Am Gaumen präsentiert sich der rebsortenreine Graciano mit einer ausgewogenen Säurestruktur und einem runden, weichen und langen Abgang, in dem würzige Noten vorherrschen. Der Rioja passt hervorragend zu allen Arten von geschmortem oder gebratenem rotem Fleisch, Wild und Lamm sowie zu roten Würstchen und reifen und Käsesorten.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentário/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*San Ignacio, 26  
26313 Uruñuela (La Rioja)  
Spanien*