

ARMANTES TEMPRANILLO GARNACHA 2002

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas San Gregorio
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1965
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 1.000 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Kooperative mit ca. 250 Mitgliedern
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Angel Rodriguez Sanchez
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Calatayud (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Gut
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Tempranillo (65 %), Garnacha Tinta (35 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Betontank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,0
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,10
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
20,20
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
26,00
- ▶ **SO² 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)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



ARMANTES TEMPRANILLO GARNACHA 2002

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)
40 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Gobelet
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
1.600
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
20 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
700 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
280 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Gelatine, Bentonit
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **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°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Gegrillt, Rot / Käse: Kräftig
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Der junge Rote glänzt im Glas durch sein dichtes Purpur; die Nase wird ausgefüllt mit Aromen schwarzer Früchte. Sein Geschmack ist voll und kräftig; als kleiner Kraftprotz ist der Tinto aus Calatayud der geborene Partner von pikant gewürzten Fleischgerichten und deftig Gegrilltem, aber auch zu kräftigen Käsesorten spielt er seine Stärken aus.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Avda. Valladolid n° 1 bajo
42001 Soria
Spanien