

ARMANTES TEMPRANILLO GARNACHA 2003

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)
Sehr gut
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Garnacha Tinta (50 %), Tempranillo (50 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Betontank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
3,0
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
33,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
25,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
81,00
- ▶ **ph** (ph)
3,85
- ▶ **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 2003

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)
Ein junger Roter aus Spaniens bekannten Rebsorten Tempranillo und Garnacha Tinta. Im Glas dichtes Purpur; in der Nase wunderschöne Aromen schwarzer Früchte; sein Geschmack ist voll und kräftig. Als kleiner Kraftprotz ist der Rotwein aus der D.O. Calatayud der geborene Partner von pikant gewürzten Fleischgerichten und deftig Gegrilltem, auch zu kräftigen Käsesorten vermag er seine Stärken auszuspielen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Avda. Valladolid n° 1 bajo
42001 Soria
Spanien