

# EL RINCÓN 2002

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Marqués de Griñón Family Estates*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1974*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 60 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Julio Mourelle, Michel Rolland*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Vinos de Madrid (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*Ausgezeichnet*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape variet[e]s)  
*Garnacha Tinta, Syrah*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*14,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*2.1*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*3,36*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*26,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*80,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,95*
- ▶ **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*



# EL RINCÓN 2002

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Pago El Rincón*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*k.A.*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Smart-Dyson*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*4.000*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Granit, Kiesel, Sand*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*50 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Steillage*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*600 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*Ende September*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*500 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*-*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*-*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*Ja (RDI, SSDI)*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*10 Monate in französischer Nevers- und Allier-Eiche*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Gutes Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*14° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Fleisch: Leber (gebraten) / Geflügel: Ente, Foie Gras (Gänseleber. Gänsestopfleber oder Entenstopfleber), Gans, Hähnchen, Pute / Käse: Käseplatte, Kräftig, Reif*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Dunkles, brillantes Purpurrot füllt das Glas aus. Elegante, komplexe Nase mit intensiver Frucht, floralen und mineralischen Noten, Würzaromen, Karamelltönen. Ein komplexer Debütjahrgang, der auch im Geschmack viele reife Früchte bereithält; langer, ausbalancierter Abgang mit weichen Tanninen. Carlos Falcó empfiehlt seinen ungeschönt und unfiltriert abgefüllten Wein zu Käse, Geflügel und gebratener Leber.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Finca Casa de Vacas  
45692 Malpica de Tajo (Toledo)  
Spanien*