

MONTE DUCAY GRAN RESERVA 1999

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas San Valero
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1945
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 4.000 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Die Mitglieder der Kooperative
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Javier Domeque
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Cariñena (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Gut
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Gran Reserva

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Tempranillo (60 %), Garnacha Tinta (30 %), Cariñena (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2.12
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
3,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
19.50
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
22.00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
96.00
- ▶ **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



MONTE DUCAY GRAN RESERVA 1999

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Gran Ducay
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
21 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Gobelet
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Lehmiger Boden mit Steinauflage
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
30 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
650 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
2. Oktober - 10. Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Bentonit, Gelatine
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Kieselgurfiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
24 Monate in amerikanischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Braten, Schmorbraten / Gerichte: Eintopf / Wild: Wildente, Wildschwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Trotz seiner langen Reife im Eichenfass verfügt der ziegelrote Gran Reserva im auffälligen Papiermantel noch immer über eine prägnante Säurestruktur. In der Nase würzige Aromen von Zimt, süßlichem Pfeifentabak und Vanille; am Gaumen elegant und samtig-weich mit vollem Körper. Ein stilvoller Begleiter von feinem (Schmor-) Braten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Ctra. Nacional 330, Km. 450
50400 Cariñena
Spanien*