

VILLA DE CORULLÓN TINTO 2003

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Descendientes de José Palacios
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1998
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
nein
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Alvaro Palacios, Ricardo Perez
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Bierzo (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Sehr gut
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Mencía (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Eichenfass
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,20
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,73
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
29,40
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
19,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
54,00
- ▶ **ph** (ph)
3,64
- ▶ **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)

VILLA DE CORULLÓN TINTO 2003

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzelle** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
50-90 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Gobelet (Bush)
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
7.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Lehm, Schiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
18 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
500 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Atlantikklima mit kontinentalem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
700 mm
- ▶ **Art der Schöpfung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)

▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)

Im Glas schimmert ein fast schon an Schwarz erinnerndes Rot; die aromenreiche Nase wird ausgefüllt mit feinen Noten von Cassis, Brombeeren, Blaubeeren, Veilchen, Mineralien und einem Hauch von Marzipan. Im Mund zeigt sich der rebsortenreine Mencía äußerst konzentriert, dicht, gerbstoffreich, mit deutlichen Tanninen versehen, saftig, lebhaft und kraftvoll. Ein außergewöhnlicher Wein, der den Genießer für Stunden gefangennimmt, da er sich im Glas wie ein Chamäleon von Minute zu Minute verändert. Dekantieren Sie ihn unbedingt mindestens vier bis fünf Stunden vorher: da er unfiltriert abgefüllt wurde, ist das Vorhandensein von Depot ganz natürlich.

▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Avda. Calvo Sotelo, 6
E-24500 Villafranca del Bierzo (León)
Spanien