

# DOMINIO DE VALDEPUSA CABERNET SAUVIGNON 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)  
*Carlos Falcó, Julio López, Michel Rolland (beratend)*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Dominio de Valdepusa (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)  
*Vino de Pago*

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])  
*Cabernet Sauvignon (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*2,70*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*4,60*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*28,90*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*26,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*95,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,75*
- ▶ **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, 1,50 l*



# DOMINIO DE VALDEPUSA CABERNET SAUVIGNON 2002

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Dominio de Valdepusa*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*22 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Cordon Royat (Smart-Dyson)*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*1.666*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Kalk, Lehm*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*40 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Flachlage*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*485 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*September - Oktober*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Kontinentalklima*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*600 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*Gelatine*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*Ja (minimal)*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*Ja (Tropfbewässerung)*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*18-24 Monate in französischer Allier-Eiche*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Großes Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*16°-18° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Fleisch: Gebraten, Pfeffersteak, Steak*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Ein auch nach vielen Jahren immer noch begeisternder, aus-druckstarker Cabernet Sauvignon; würzig, ausgestattet mit einem aromatischen Bukett roter Fruchtaromen (Brombeere, Cassis); konzentriert und komplex; präsentiert sich im Glas mit tiefer rubinroter Farbe; im Mund mit elegant eingebundenen Tanninen; angenehm nachhaltig im langen Abgang. Die Trauben stammen von durchschnittlich 20 Jahre alten Rebstöcken. Carlos Falcós Klassiker ist noch immer ein perfekter Genuss: Sterne-Koch Hans Haas aus dem Münchner Gourmettempel Tantris kreierte dazu ein knuspriges Spanferkel mit Auberginenragout.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Finca Casa de Vacas  
45692 Malpica de Tajo (Toledo)  
Spanien*