

FINCA LA ESTACADA 12 MESES BARRICA CRIANZA 2003

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Finca la Estacada
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2001
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 238 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Felipe Cantarero
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Jesus Peral Fernandez
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Uclés (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Vino de la Tierra

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Tempranillo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,30
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,50
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
30,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
27,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
97,00
- ▶ **ph** (ph)
3,56
- ▶ **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



FINCA LA ESTACADA 12 MESES BARRICA CRIANZA 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)
15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat mit 2 Ruten
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.350
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Sand, Stein
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
30
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
750
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
1. September - 15. Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima mit kontinentalem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
350
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (schonende Filtrierung)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja, wenn notwendig
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
12 Monate in amerikanischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
14°-16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Lamm / Käse: Reif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Im Glas brilliert ein tiefes Kirschrot mit violetten Rändern; intensive, konzentrierte Nase reifer Brombeeren und Pflaumen, Noten vom gelungenen Ausbau in neuen Barriques; kraftvoll und subtil im Geschmack, eleganter Abgang mit weichen Tanninen; empfohlen als Begleiter zu Lamm und reifen Käsesorten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Ctra. Nacional 400
16400 Tarancón
Spanien