

SUMMA VARIETALIS (+) 2003

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])
Syrah (60 %), Cabernet Sauvignon (25 %), Petit Verdot (15 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,14
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,88
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
37,20
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
21,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
151,00
- ▶ **ph** (ph)
3,72
- ▶ **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



SUMMA VARIETALIS (+) 2003

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)
13 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Smart-Dyson
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Steinige Kalkböden
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
42 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage (Hochplateau)
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
550 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Mitte September - Mitte Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja (computergesteuerte Tropfbewässerung)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
12 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Sonstiges: Solo (zu) trinken
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Tiefes Rubinrot. Elegante, intensive und vielschichtige Nase mit Pfeffer-, Nelken-, Rauch- und dunklen Beerenaromen. Am Gaumen ist er dicht und saftig mit Aromen roter Waldfrüchte, mineralische und pikante Noten. Ein komplexer Wein mit reifer Frucht, weichen Tanninen. Markanter, fruchtiger Abgang. Empfohlen zu gegrilltem Fleisch, Wild, Reis, Pasta, Käse und zu allen typischen Gerichten der Mittelmeerküche.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Finca Casa de Vacas
45692 Malpica de Tajo (Toledo)
Spanien*