

VIVANCO CRIANZA 2004

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Vivanco
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1915
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 300 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Vivanco
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Rafael Vivanco
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Rioja (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Ausgezeichnet
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Crianza

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Tempranillo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,20
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,90
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
33,96
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
23,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
118,00
- ▶ **ph** (ph)
3,51
- ▶ **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



Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
El Cantillo, Los Cascajos, Carrascal, Camporbea
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
35 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat mit 2 Ruten, Gobelet
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
36 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
520 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende September - Ende Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
640 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Eiweiß
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Kieselgurfiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
10 Monate in amerikanischer und 6 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Lamm, Lammkeule / Sonstiges: Solo (zu) trinken
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Im Glas schimmert ein dunkles, brillant-leuchtendes Kirschrot, durchzogen von purpurnen Reflexen. Beeindruckendes, reichhaltiges Bukett mit mineralischen Noten und Aromen von reifen Früchten, Vanille und Gewürzen, deutliche Anklänge an neues, perfekt eingebundenes Holz. Vollmundig, körperreich, harmonisch und elegant im Geschmack, die deutlich spürbaren weichen Tannine sind perfekt im Gesamteindruck eingebunden, eleganter, facettenreicher, nachhaltiger Abgang.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Carretera Nacional 232
26330 Briones (La Rioja)
Spanien*