

# AGRAMONT CRIANZA 2011

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Bodegas Agronavarra*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1983*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 400 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Caja Rural de Navarra*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Isabel López de Murillas, Pablo Pavez Aldunate*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Navarra (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)  
*Crianza*

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*1,30*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,15*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*31,30*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*33,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*102,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,45*
- ▶ **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)  
*ja*
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
*0,75 l*



# AGRAMONT CRIANZA 2011

## 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
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
2.400
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Kalkstein, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
48 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
400 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
Hand und Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
435 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
Bentonit, Kasein
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
12 Monate in amerikanischer und 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: gebraten, gegrillt, Lamm
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Die im Barrique gereifte Cuvée zeigt sich im Glas mit einem brillanten Rubinrot. In der Nase gefällt sie durch fruchtige Beerenaromen. Im Mund zeigt der Nordspanier Vanille- und Zimtnoten neben fruchtigen Noten, dazu gesellen sich angenehm weiche Tannine. Unsere Empfehlung: Servieren Sie ihn zu gebratenem und gegrilltem Fleisch, besonders gut passt er zu Gerichten mit Lammfleisch.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Mayor, 191  
31521 Murchante (Navarra)  
Spanien