

# ARS IN VITRO 2012

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Tandem*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*2003*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 14 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Jose-Maria Fraile, Alicia Eyaralar*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Alicia Eyaralar*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Navarra (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Tempranillo (85 %), Merlot (15 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Betontank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*14,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*2,20*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*4,90*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*30,10*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*30,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*54,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,90*
- ▶ **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*



## 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)  
28 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
Cordon Royat mit 2 Ruten
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
2.500
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
52 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
600 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
Hand (Tempranillo), Maschine (Merlot)
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
Mitte September - Ende Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
600 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
-

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
16°-17° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
Fleisch: Schmorbraten / Geflügel: Hähnchen / Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Tiefdunkles Kirschrot; mineralisch; intensive florale Aromen, Veilchen, dazu gesellen sich Noten von Kirsch-, Erd- und Himbeeren. Im Geschmack frisch und ausdrucksvoll, angenehm lang anhaltender Abgang. Ein wunderbarer Begleiter von Schmorgerichten, gegrilltem Hähnchen oder Pasta mit dunklen Saucen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
  
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Ctra. Pamplona-Logroño Km. 35,9  
31292 Lacar (Navarra)  
Spanien