

## 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])  
*Cabernet Sauvignon (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*15,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*2,50*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,80*
- ▶ **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)  
*118,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,80*
- ▶ **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)  
*Finca La Venta*
- ▶ **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/ha*
- ▶ **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 ...)  
*Maschine*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*Ende Oktober*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Kontinentalklima mit atlantischem Einfluss*
- ▶ **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)  
*26 Monate in französischen Eichenfässern*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Gutes Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*16° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Fleisch: Rind, Schmorbraten*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Tiefe dunkle Pflaumenfarbe. Gereifte Nase mit Noten von schwarzen Johannisbeeren (Cassis), Gewürzen, schwarzem Pfeffer, Schokolade und Zedernholz. Am Gaumen feine Tannine, voluminös, langer, eleganter Abgang. Ein wunderbar auf den Punkt gereifter Rotwein mit weiterem Reifepotenzial, der perfekt zu einem Rinderbraten und geschmortem Fleisch schmeckt.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
  
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Ctra. Pamplona-Logroño Km. 35,9  
31292 Lacar (Navarra)  
Spanien*