

BARCELÓ SAUVIGNON BLANC & VERDEJO 2015

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Grupo Bodegas Palacio 1894
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1876
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 400 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Grupo Bodegas Palacio 1894
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Carlos Barceló de Tomes
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Vino de la Tierra de Castilla-León
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Vino de la Tierra

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Sauvignon Blanc (50 %), Verdejo (50 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
3,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
7,80
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
22,40
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
32,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
126,00
- ▶ **ph** (ph)
3,41
- ▶ **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



BARCELÓ SAUVIGNON BLANC & VERDEJO 2015

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)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Kreide
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende August - Mitte Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima (gemäßigt)
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Kieselgur- und Schichtenfiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Jung zu trinken
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
9°-11° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: gedünstet / Pasta/Nudeln: mit hellen Saucen / Salat: Salat pikant angemacht, Sommersalate
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Fruchtig-frischer Blanco. Der strohgelbe Weiße mit seinen an Tropen- und Zitrusfrüchte erinnernden Aromen verbreitet solo im Glas ebenso viel Spaß, wie auch als Begleiter von knackig angemachten Salaten, einer Pasta mit hellen Saucen und gedünsteten Fischgerichten. Auch als Terrassenwein im Sommer ein Genuss.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
C/Anabel Segura, 11, 4° A
28108 Alcobendas - Madrid
Spanien