

CUEVAS DE AROM PEDRA FORCA 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Cuevas de Arom
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2015
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / k.A.
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Fernando Mora Aiws, Francisco Latasa, Mario López
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Mario López, Fernando Mora Aiws
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Campo de Borja (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Garnacha Tinta (60 %), Syrah (40 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Zement-Tank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,80
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,30
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
28,90
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
33,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
78,00
- ▶ **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)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



CUEVAS DE AROM PEDRA FORCA 2016

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)
Über 25 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Busch
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Eisen, Kalk, Stein
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Nordlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
550-700 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
k.A.
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (leichte Filtrierung)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **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)
14° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Gerichte: Gegrilltes
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Ein wunderbarer Einstieg in die Campo-de-Borja-Welt des Master of Wine Fernando Mora Aiws. Bewusst so ausgebaut, dass er sich „leichter“ als seine großen Brüder präsentiert. Direkt ansprechende Nase mit lebendigen floralen Noten und dominierenden Aromen roter Beeren. Am Gaumen erfrischend lebendig und saftig, auch hier stehen dunkle Beerenfrüchte im Vordergrund. Genießen Sie ihn leicht gekühlt zu Gegrilltem.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Ma Zambrano, 31, Torre Oeste - Planta 13
50018 Zaragoza (Aragón)
Spanien*