

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Fontana Bodegas & Viñedos*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1997*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 600 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Familie Cantarero Morales*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Tomás Buendía, Sam Harrop*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Uclés (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Tempranillo (59 %), Syrah (41 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*14,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*3,80*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*4,95*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*33,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*32,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*76,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,73*
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)  
*ja*
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)  
*nein*
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)  
*nein*
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)  
*ja*
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)  
*nein*
- ▶ **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)  
*Camino Santa Cruz & El Pozo*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*9 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Spalier*
- ▶ **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)  
*42 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Steillage*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*700-800 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Maschine*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*September*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Kontinentalklima*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*400 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*Bentonit, Gelatine*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*Ja (leichte Membranfiltrierung)*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*Ja (moderne Präzisionsbewässerung)*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*4 Monate in amerikanischer Eiche*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Normales Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*16°-18° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Fleisch: Gebraten, Rot / Gerichte: Barbecue / Pasta/Nudeln: mit Fleisch*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Saftiger Rotwein mit viel Frucht, aromatisch und frisch. Im Glas zeigt er ein intensives Rubinrot. Die Nase wird dominiert von den roten Beerenaromen des Tempranillos und einer Spur Fenchel vom Syrah. Dazu gesellen sich komplexe und elegante Noten von Nelken und Vanille durch den Ausbau im amerikanischen Eichenfass. Ein perfekter Begleiter zum Barbecue, zu gebratenem roten Fleisch und zur Pasta mit pikanten Fleischsaucen.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*C/Extramuros, s/n, Fuente de Pedro Naharro  
16411 Cuenca  
Spanien*