

SOLERA

PRODUKTPASS
STAND 11.05.2022



PRODUKTBEZEICHNUNG :

Hop hop - Rotwein
13 Monate in französischen Eichenfässern

PRODUKTEIGENSCHAFTEN :

Artikel Nr.: 6578
Barcode-EAN: 8437011931269
Anbaugebiet: Somontano
Weinlese: 11. September bis 15. Oktober
Reifung: Malolaktische Fermentierung im Fass, 13 Monate in französischen Eichenfässern
Mazeration: 5 Tage Mazeration bei 10 °C, 8 Tage Fermentierung bei maximal 32 °C, Post-Mazeration von 30 Tagen
Aufhellung: durch Schwerkraft
Weinbereitung: Gravitationsprinzip
Alkoholgehalt: 14,5 %
Säure: 5,66 g/l
pH: 3,55
Nettogewicht pro Einheit: 1,35kg
Einheiten pro Karton: 6 Stück
Allergene: Sulfit
Produktion: 46 Fässern mit je 225 Liter
Einbringung: 1,5kg pro Weinstock

REBSORTEN :

Syrah 100 %

VERKOSTUNG:

Intensiv kirschroter Wein mit hoher Beschichtung. In der Nase hat dieser intensive Aromen von reifen und ausdrucksstarken Waldfrüchten, mit leichteren balsamischen Noten und einem Unterton von den eigenen Röstnoten der französischen Eichenfässern. Im Mund ist dies ein Wein mit einer ausdrucksstarken Struktur, geschmeidigen Tanninen und Persönlichkeit. Dieser geht lang und andauernd runter, wobei die balsamischen Noten, sowie die Waldfruchtnoten herausstechen.



el grillo y la luna

Weinherstellung

Die Weinlesung findet manuell in 12kg Kisten statt. Wenn diese einmal in der Bodega sind, werden sie in einer Kühlkammer gelagert, bis sie eine Temperatur von 4°C erreichen. Danach findet eine zweite Verlesung statt, in der sichergestellt wird, dass alle Reste, sowie Traubenkämme und Körner entfernt sind. Die Traube wird dann in 300kg Containern zu den Kammern verlagert, wo diese dann in 40hl Fässern aus französischer Eiche 5 Tage lang bei 10°C zur Mazeration gelagert werden. Somit werden Aromen und Farbstoffe extrahiert. Während der Fermentierung senken die Schalen der Trauben, dadurch wird der Gehalt an Tanninen angenehm gesenkt. Wenn die Fermentierung abgeschlossen ist, bleibt der Wein noch 30 Tage lang im Kontakt mit der Hefebeschichtung, um, dank der Hefe, den Schalen, und dem Holz der Fässer, einen runden und leichten Wein zu gewinnen.

Die malolaktische Fermentierung wird in Fässern aus französischem Eichenholz mit einem Volumen von 225l durchgeführt. Die ersten 5 Monate wird jedes Fass zweimal pro Woche gedreht, um die Hefe in Bewegung zu bringen und somit Leichtigkeit und Vollmündigkeit zu erreichen. Ab Mai werden diese nicht mehr gedreht, dadurch fällt die Hefe dann zu Boden und können bei der Abfüllung getrennt werden. Der Wein reift dann weitere 8 Monate bei einer Temperatur von 16 °C und wird anschließend abgefüllt.