

SOLERA

PRODUKTPASS
STAND 11.05.2022



PRODUKTBEZEICHNUNG :

Grillo - Rotwein
13 Monate in französischen Eichenfässern

PRODUKTEIGENSCHAFTEN :

Artikel Nr.: 6581
Barcode-EAN: 8437011931283
Anbaugebiet: Somontano
Weinlese: 5. September bis 7. 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: 15 %
Säure: 5,25 g/l
pH: 3,50
Nettogewicht pro Einheit: 1,72kg
Einheiten pro Karton: 6 Stück
Allergene: Sulfite
Produktion: 91 Fässern mit je 225 Liter
Einbringung: 1,2kg pro Weinstock

REBSORTEN :

44% Syrah, 35% Cabernet Sauvignon,
14% Garnacha, 7% Merlot

VERKOSTUNG:

Kirschroter Wein mit Tiefe und einer hohen Schicht und violetterem Unterton. In der Nase ist dieser elegant und gewinnt an Intensität je länger dieser gerochen wird. Die Aromen von reifen Waldfrüchten, Gewürzen wie schwarzen Pfeffer und eigenen Röstaromen die von der Reifung in Eichenfässern stammen stechen heraus. Im Mund ist dieser rund, vollmundig und mit leichten Tanninen, die typisch für eine korrekte Reifung sind. Er hat ein gutes Gleichgewicht an Alkoholgehalt und Säure. Er geht lang und intensiv runter, da die Walfruchtaromen und die Röstaromen im Nachgeschmack wieder hervorgerufen werden.



el grillo y la luna

Weinherstellung

Der Trauben werden per Hand in 12kg Kisten verlesen. 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 sicher gestellt 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 dem „Sombrero“, 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.