FINCA ALLENDE

PLAZA IBARRA,1-26330- BRIONES -LA RIOJA ESPAÑA- Tel: +34 941 322 301 Fax: +34 941 322 302

Als ich 1986 nach Briones kam, entdeckte ich jenes einmalige Terroir, von dem ich immer geträumt hatte. Ich fing an, kleine Weinparzellen zu kaufen und versuchte das Terroir kennen und verstehen zu lernen.

Schritt für Schritt entwickelte ich einen eigenen Stil, der die Ausdrucksstärke der Terroirs und die sehr gute Struktur der Weine, mit ihren markanten Tanninen und ihrer großen Mineralität (die mir das Terroir von Briones schenkt) in den Vordergrund stellt. Jahr für Jahr arbeite ich daran diesen Stil zu perfektionieren.

Im Jahr 1995 waren ich dann soweit und brachte – trotz eines gewaltigen Berges an Schwierigkeiten – den ersten ALLENDE auf den Markt. Ohne die Liebe zum Wein und den festen Glauben etwas Großes zu schaffen, hätte ich in diesem Jahr wohl aufgegeben.

Doch die Idee die Rioja-Tradition mit der Terroir-Idee aus Bordeaux zu verknüpfen, lies mich unermüdlich weiter arbeiten und nach und nach wurde ein eigener Weg gefunden, die den Ausdruck eines jeden Weines und Einmaligkeit eines jeden Terroirs berücksichtigt. So wurden AURUS und CALVARIO geboren.

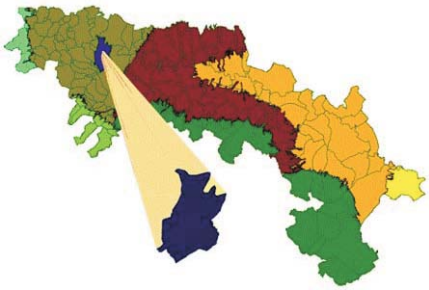
Heute versuche ich Lese für Lese die ganzen individuellen Facetten meiner Weine in die Flasche zu bringen und so die Quintessenz unseres Terroirs zu vinifizieren.

MIGUEL ANGEL DE GREGORIO.

WO SIE UNS FINDEN

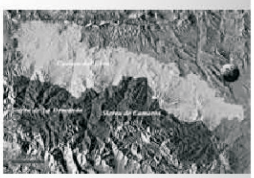
Briones liegt weit im Nordwesten der Rioja Alta, auf der rechten Seite des Flusses Ebro 36km von Logroño und 9km von Haro entfernt, nimmt man die N-232. Es ist eine der wichtigsten Orte der Rioja Alta Region.

.



Das Dorf befindet sich auf einen 80m hohen Hügel. Die nördliche Seite fällt in einem fast senkrechten Abhang zum Fluss. Unser Weingut ist auf der südwestlichen Seite des Dorfes und ist in dem wunderbaren Schloss Ibarra aus dem 17.Jahrhundert untergebracht.

Die Einfahrt zum Weingut finden Sie beim Ibarra Platz den Sie von der Hauptstrasse erreichen.



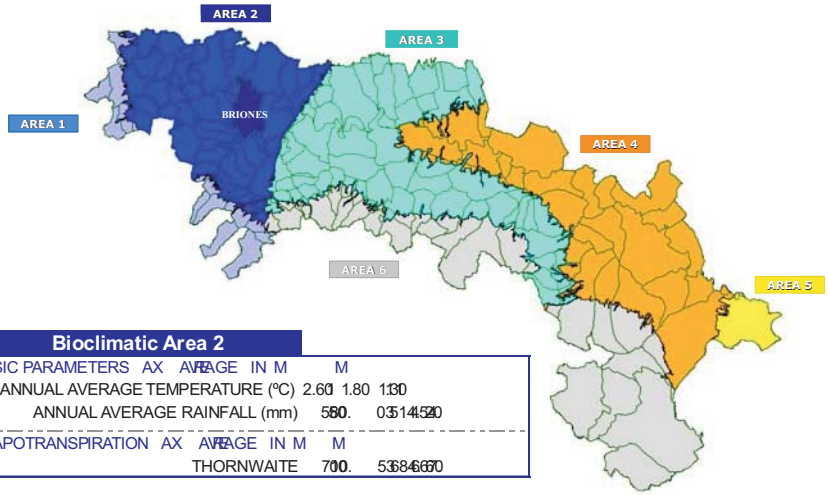
DIE LANDSCHAFT

Briones zieht sich über den Ebro bis zu der Valpierre Steppe, und bietet eine sanft hügelige Landschaft.

DAS KLIMA

Das Klima in Briones ist streng kontinental, mit kalten, feuchten Wintern und trockenen, warmen Sommern. Zudem gibt es einen wichtigen Einfluss vom Atlantik, der nur 70km von uns entfernt ist. Das erhöht den jährlichen Feuchtigkeitsdurchschnitt und dämpft die harten Winter und trockenen Sommer.

.

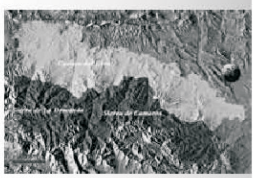


Bioclimatic Area 2

BASIC PARAMETERS	AX	AVERAGE	IN M	M
ANNUAL AVERAGE TEMPERATURE (ºC)	2.60	1.80	1130	
ANNUAL AVERAGE RAINFALL (mm)	560.	0351	4520	
EVAPOTRANSPIRATION	AX	AVERAGE	IN M	M
THORNWAITE	700.	5368	4670	

Die durchschnittliche Regenmenge ist um die 500mm, also ein bisschen höher als sie es normalerweise in der Rioja ist (400mm). Das Jahresmitteltemperatur ist 12,7°C, mit einem maximalen Unterschied zwischen Sommer und Winter von 15,1°C.

Der Wind bläst hauptsächlich aus Nordwest (Cierzo) und ist in der Regel kalt und feucht, was die Sommertemperaturen deutlich senken lässt. Wind der vom Süden kommt, hat einen kontinentalen Charakter, Winde über den Ebro-Fluss bringen mediterrane Einflüsse.

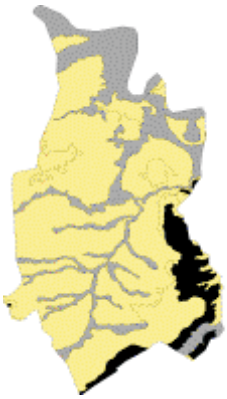


DIE BÖDEN

Wie haben ton- und tonkalkhaltige Böden, mit einem bedeutenden Anteil Kies im Untergrund. Diese Bodenformation ist typisch für Schwemmland und fördert den Wachstum der Rebwurzeln bis in eine große Tiefe, was eine hohe Mineralität und phenologische Reife nach sich zieht.

Die Höhe der Weingärten liegt zwischen 415-480m ü.d.M.. Die Ausrichtung ist nördlich und nordöstlich, was eine optimale Reife erlaubt.

GESTEINSKUNDE



Quatär-Glacis and alluviale Sedimente

Geformt von Gebirgsketten und sanften Abhängen, bestehen sie aus Kieselsteinen die einen hohen Anteil Silizium haben und tonhaltigen, schlammigen Abschnitten mit einer variablen Festigkeit, obgleich in metrischer Anordnung.

Quatär– Alluvium, Schwemmkegel und Terrassen.

Fluviatiles Sediment *(von Flüssen mitgeführtes kleines Gestein/Kieselstein),* das sich in den verschiedenen Terrassen des Ebro-Flusses abgelagert hat, aber auch Schwemmland und Terrassen die durch die wichtigsten Nebenflüsse des Ebro entstanden sind. Dazu kommen weniger wichtige fluviatile Ablagerungen die durch Ströme entstanden sind, die mit dem Flusstal verbunden waren.

Tertiär – Sandstein, Kalkböden und Ton

Kombiniert aus einer Wechselfolge von Sandstein, teils kalkhaltigen, teils ton-kalkhaltigen, teils weißlichen Ton und Ton mit einer gelblichen und ockerfarbenen Note.

BÖDEN

Die Böden die wir in Briones finden, sind in Bezug auf die Feuchtigkeit eher wasserarm und von folgender Beschaffenheit:

Lehmig-tonhaltige Böden

Geringer Anteil anorganischen Stoffen und eine hoher Anteil Kalkstein

Lehmig-tonhaltige Böden

Geringer Anteil anorganischen Stoffen und eine mittlerer Anteil Kalkstein

Lehmige Böden

Geringer Anteil an organischen Stoffen und eine mittlerer Anteil Kalkstein

Lehmig-sandige Böden

Geringer Anteil an organischen Stoffen und eine mittlerer Anteil Kalkstein

Lehmig-feuchte Böden

Geringer Anteil an organischen Stoffen und eine mittlerer Anteil Kalkstein

Für den Weinbau ungeeignete Böden

DIE WEINGÄRTEN

Auf FINCA ALLENDE kultivieren wie 64ha Rebberge, die in 92 Parzellen aufgeteilt sind. Sämtliche Anlagen liegen auf Hügeln mit einer Nord-, Nordost- oder Nordwest-Ausrichtung, um zu gewährleisten, dass sie dem ganzen Einfluss der atlantischen Winde ausgesetzt sind.

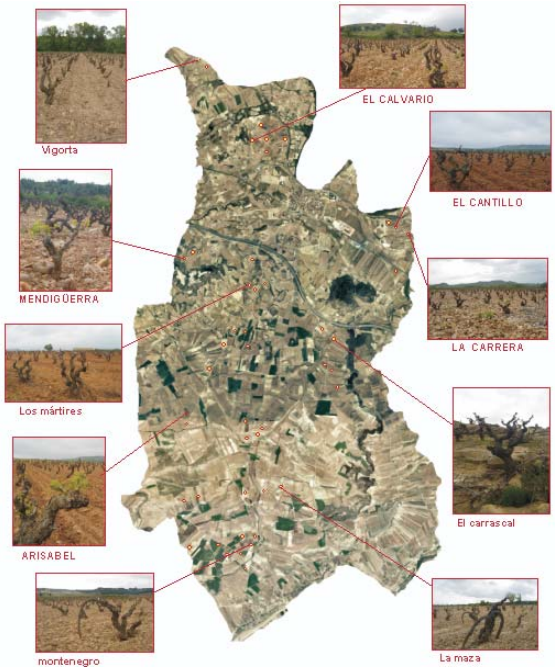
Bei den ältesten Rebanlagen findet man als Wurzelstock »Rupestris de Lot, bei den jungen die »R-110«.

Tempranillo ist unsere wichtigste Rebsorte, dazu kommt ein wenig Garnacha, Graciano, Malvasía und Viura.

Die durchschnittliche Pflanzungsdichte sind 3600 Rebstöcke pro Hektar (sehr viel höher als der Durchschnitt in der Region) und der Rebschnitt ist im Gobelet-System mit drei Armen. Bei jüngeren Reben benutzen wir den Cordon-Rebschnitt mit Draht.

Die ganze Lese erfolgt per Hand, jede Parzelle wird einzeln gelesen – möglichst zum optimalen Reifezeitpunkt der Trauben.

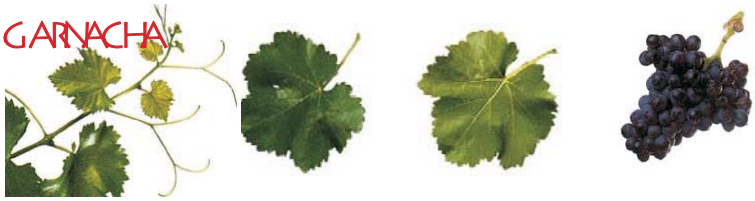
Wir transportieren die Trauben in den Keller mit 20-Kilo-Kisten.



DIE REBSORTEN

TEMPRANILLO

GARNACHA



GRACIANO

VIURA

MALVASIA

CALVARIO

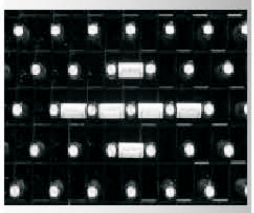
“EIN BESONDERES TERROIR”

Der Calvario-Weingarten wurde 1945 gepflanzt und ist gerademal 2ha groß. Mit einer Südost-Ausrichtung und einer Hangneigung bis zu 8% fällt es aus dem üblichen Rahmen.

Bodenzusammensetzung : Offener Lehmboden mit Stein und Kies. Seine rötliche Färbung weist auf einen hohen Eisengehalt hin.

Anbau: Die Wurzelstöcke sind Rupestris de Lot, der Pflanzungsrahmen mit 1,60 x 1,60 sehr kompakt. Die durchschnittliche Pflanzungsdichte liegt bei 4200 Rebstöcken pro Hektar. Die Rebstöcke werden im Gobelet-System mit drei Armen und 12 Augen pro Pflanze erzogen.

Rebsorten :90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano



VVINIFIZIERUNG

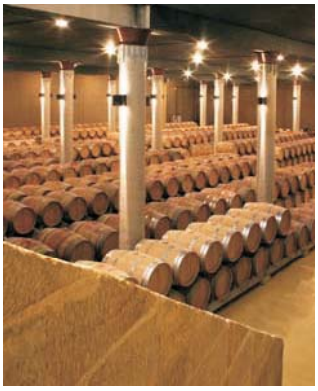
VINIFIZIERUNG

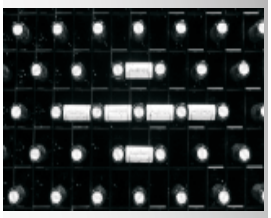
Wenn die Trauben im Keller ankommen, starten wir mit der manuellen Selektion und sortieren alle Trauben aus, die nicht 100% in Ordnung sind.Die Vinifizierung finden in Edelstahltanks und Holztanks statt, die Trauben werden entrappt, der Most wird intensiv gerührt und überpumpt.

Danach wird der Wein aus den Tanks genommen und die malolaktische Gärung findet in Eichenfässern statt. Der Wein wird zweimal abgezogen.

REIFUNG

Die Alterung variiert von Jahrgang zu Jahrgang und findet in 225L.-Barriques statt. Wir benutzen 98% französische Allier-Eiche und 2% amerikanische Virginia-Eiche. Auch diese Verhältnis kann abweichen, wenn es der Charakter eines Jahrgangs erforderlich macht. 30% der Fässer werden jedes Jahr erneuert.





ABFÜLLUNG

Wir füllen ohne Filtrierung in Bordeauxflaschen mit einem Inhalt von 0,75L., 1,5L., 3,0L. und 5,0L. Die Flaschen werden vorm Verkorken vakuumiert. Wir benutzen ausschließlich Natur-Korken mit 49x25mm. Die Flaschen lagern mindestens 72 Stunden Kopf stehend, bevor sie liegend gelagert werden, um eine Druckausgleich der Korken zu gewährleisten.

VERTRIEB

Auf der Finca Allende erzeugen wir 300.000 Flaschen pro Jahr, davon werden 75% in 41 verschiedene Länder Europas, Asiens und Amerikas exportiert und von Fachhändlern vertrieben.

Für weitere Informationen schreiben Sie bitte an:

info@finca-allende.com

International: sales@finca-allende.com ,

National: ventas@finca-allende.com

FINCA ALLENDE S.L.

ALLENDE BLANCO 2016-TECHNISCHES DATENBLATT

ALLENDE

2016

RIOJA

WEINTYP: WEISSWEIN mit Herkunftsbezeichnung D.O. Ca. RIOJA

REBSORTE: 95% VIURA, 5 % MALVASIA

HERKUNFTSWEINGÄRTEN:
BRIONES, Durchschnittsalter der Weingärten: 55 Jahre, hohe Bepflanzungsdichte. Gobelet-Erziehung. Lehmhaltige Böden mit tiefliegendem Schotter. Nachhaltiger und umweltfreundlicher Anbau unter Beibehaltung der natürlichen Pflanzenzyklen, mit organischer Düngung und mechanischer Bearbeitung ohne Unkrautvernichtungsmittel. Manuelle Lese und später manuelle Auswahl der Trauben vor Einfahren in den Weinkeller.

WEINBEREITUNG:
Sanftes Pressen der Trauben in Senkrechtpressen. Statische Klärung des frischen Mosts mit 48 Stunden Dauer. Gärung in neuem Fass aus französischem Eichenholz, 28 Tage lang bei einer Temperatur von 20º C.

AUSBAU:
Vierzehn Monate im bordelaiser Barriquefass aus französischem Eichenholz. Die ersten sieben Monate mit Weintrub und Bâtonnage zwei Mal pro Woche. Späterer Abstich und sieben Monate ohne Weintrub.

FLASCHENABFÜLLUNG:
Flaschenabfüllung mit sanfter Filterung ohne Klärung.

PRÄSENTATION:
Traditionelle bordelaiser Flaschen, weiße Farbe, mit 750 ml und 1.500 ml. Naturkorken mit 49 mal 24,5 mm, ohne Behandlung gewaschen und sterilisiert. Etikett aus recycelbarem Papier, mit ökologischen Tinten bedruckt. Recycelbare Zinnkapsel. Kiste aus Wellkarton, vollständig recycelbar.

JAHRGANG:
Winter regnerisch und mäßig kalt. Mittlerer Sprossung Ernte (Zweite Aprilwoche).Warmer und sonniger Frühling mit knappen Regenfällen im April und Mai.Blühende zweite Juni-Woche mit warmem und trockenem Wetter.Monate Juli außergewöhnlich heiß und trocken: Der Weinberg widersteht dank der reichen Wasserreserven des Winters.Veraison erste Augustwoche. August trocken und mäßig warm.In den ersten zwei Septemberwochen gibt es reichlich Regen. Zum Glück verhindern der hervorragende Sanitärzustand und der frische Wind des Nordens das Auftreten des gefürchteten Botrytis. September und Oktober warm und sonnig. Außerordentliche Reifung. Perfekter Gesundheitszustand. Langer Vegetationszyklus. Die Ernte beginnt am 10. Oktober bei sonnigem und frischem Wetter. Außergewöhnliche Fruchtaromen. Ausgezeichnete Säurebilanz. Sehr gut gezeichnete Tannine, von großer Qualität und Eleganz.

MERKMALE:
Gelbgoldene, zitronige Farbe, absolute Reinheit. In der Nase elegant und subtil mit einem Hauch von Zitrusfrüchten (Grapefruit) und Steinobst (Pfirsich und Reineclaude), balsamische Nuancen. Im Mund schmackhaft, ölig, vollmundig mit spürbarem Körper und großer Leichtheit beim Durchgang und enormer Nachhaltigkeit im Abgang

FINCA ALLENDE S.L.

MÁRTIRES 2017 -TECHNISCHES DATENBLATT

WEINTYP: WEISSWEIN mit Herkunftsbezeichnung D.O. Ca. RIOJA

REBSORTE: 100% VIURA

HERKUNFTSWEINGÄRTEN:
BRIONES, FINCA MARTIRES, 1970 angepflanzt, hohe Bepflanzungsdichte. Gobelet-Erziehung. Stark lehmhaltige Böden mit tiefliegendem Stein. Nachhaltiger und umweltfreundlicher Anbau unter Beibehaltung der natürlichen Pflanzenzyklen, mit organischer Düngung und mechanischer Bearbeitung ohne Unkrautvernichtungsmittel. Manuelle Lese und spätere manuelle Auswahl der Trauben vor Einfahren in den Weinkeller.

WEINBEREITUNG:
Sanftes Pressen der Trauben in Senkrechtpressen. Statische Klärung des frischen Mosts mit 48 Stunden Dauer. Gärung in neuem Fass aus französischem Eichenholz, 24 Tage lang bei einer Temperatur von 20º C.

AUSBAU:
Elf Monate im bordelaiser Barriquefass aus französischem Eichenholz, davon vier mit Weintrub und Bâtonnage zwei Mal pro Woche..

FLASCHENABFÜLLUNG:
Flaschenabfüllung mit sanfter Filterung ohne Klärung.

PRÄSENTATION:
Traditionelle Burgunderflaschen, grüne Farbe, mit 750 ml und 1.500 ml. Naturkorken mit 49 mal 24,5 mm, ohne Behandlung gewaschen und sterilisiert. Etikett aus recycelbarem Papier, mit ökologischen Tinten bedruckt. Recycelbare Zinnkapsel. Vollständig recycelbare Holzkiste.

JAHRGANG:
Winter trocken und nicht zu kalt. Die in der Wintersaison angehäuften Regenfälle waren für die Wasserreserven des Weinbergs sehr unzureichend. Die hohen Temperaturen, die im Monat März erreicht wurden, haben die erste Aprilwoche vorangetrieben. In der Nacht zum 28. April hat ein schrecklicher Frost den gesamten Weinberg getroffen. Das Keimen der Sekundärkegel begann erst in der letzten Maiwoche. Warme und trockene Feder mit Blütenentwicklung und sehr tardios Quark. Die Sommermonate waren außergewöhnlich trocken und heiß voran die Veraison, die Hitze gepaart mit knapper Produktion überfällt Reife. Die Ernte beginnt am 19. September, mit einem perfekten Sanitärzustand und langen und durchschlagenden Tanninen.

MERKMALE:
Schwachgelbe Farbe, vollkommen klar. In der Nase subtil und wohlriechend, Zitrusfrüchte, tiefgehendes Mineralienaroma. Im Mund ist er ölig, kräftig, seidig, mit großem Körper und nachhaltig im Abgang.

FINCA ALLENDE S.L.

ALLENDE NATURE 2017-TECHNISCHES DATENBLATT

WEINTYP: ROTWEIN mit Herkunftsbezeichnung D.O. Ca. RIOJA

REBSORTE: 100% TEMPRANILLO

HERKUNFTSWEINGÄRTEN:
BRIONES, FINCA LAS CUESTAS VALPIERRE, Weingärten: 30 Jahre, hohe Bepflanzungsdichte. Cordon Royat-Erziehung. Stark lehmhaltige Böden mit tiefliegendem Stein. Nachhaltiger und umweltfreundlicher Anbau unter Beibehaltung der natürlichen Pflanzenzyklen, mit organischer Düngung und mechanischer Bearbeitung ohne Unkrautvernichtungsmittel. Manuelle Lese und spätere manuelle Auswahl der Trauben vor Einfahren in den Weinkeller.

WEINBEREITUNG:
Lagerung der entbeerten und nicht gepressten Trauben im Edelstahltank. Kalte Vorgärungsmazeration 6 Tage lang bei 5º C. Kontrollierte Gärung bei 28º C 10 Tage lang, mit dreimaligem Überpumpen täglich. Komplette Mazeration mit den Traubenschalen 16 Tage lang. Abstich durch Schwerkraft und Senkrechtpressen Malolaktische Gärung im Edelstahltank.

AUSBAU:
6 Monate im bordelaiser Barriquefass aus französischem Eichenholz. Abstich alle vier Monate.

FLASCHENABFÜLLUNG:
Flaschenabfüllung mit sanfter Filterung ohne Klärung.

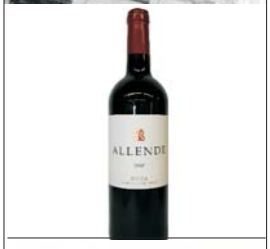
PRÄSENTATION:
Traditionelle bordelaiser Flaschen, Traubenfarbe, mit 750 ml und 1.500 ml. Naturkorken mit 49 mal 24,5 mm, ohne Behandlung gewaschen und sterilisiert. Etikett aus recycelbarem Papier, mit ökologischen Tinten bedruckt. Recycelbare Zinnkapsel. Kiste aus Wellkarton, vollständig recycelbar

JAHRGANG:
Winter trocken und nicht zu kalt. Die in der Wintersaison angehäuften Regenfälle waren für die Wasserreserven des Weinbergs sehr unzureichend. Die hohen Temperaturen, die im Monat März erreicht wurden, haben die erste Aprilwoche vorangetrieben. In der Nacht zum 28. April hat ein schrecklicher Frost den gesamten Weinberg getroffen. Das Keimen der Sekundärkegel begann erst in der letzten Maiwoche. Warme und trockene Feder mit Blütenentwicklung und sehr tardios Quark. Die Sommermonate waren außergewöhnlich trocken und heiß voran die Veraison, die Hitze gepaart mit knapper Produktion überfällt Reife. Die Ernte beginnt am 19. September, mit einem perfekten Sanitärzustand und langen und durchschlagenden Tanninen.

MERKMALE:
Intensives Kirschrot mit purpurfarbenen Nuancen. In der Nase dominieren fruchtige Eindrücke (Brombeeren, Heidelbeeren, schwarzes Obst) über die perfekt integrierten Spuren des Ausbaus im Holzfass, die an Zedern und Tabak erinnern. Im Mund ist er seriös und lebendig, kräftig und mit einer hervorragenden Balance, umfangreich und schmackhaft, mit einer Kombination aus fruchtiger Frische und der eleganten Struktur eines alterungsfähigen Weines.

FINCA ALLENDE S.L.

ALLENDE 2013-TECHNISCHES DATENBLATT



ALLENDE

2013

RIOJA

WEINTYP: ROTWEIN mit Herkunftsbezeichnung D.O. Ca. RIOJA

REBSORTE: 100% TEMPRANILLO

HERKUNFTSWEINGÄRTEN:

BRIONES, Durchschnittsalter der Weingärten: 55 Jahre, hohe Bepflanzungsdichte. Gobelet-Erziehung. Lehmhaltige Böden mit tiefliegendem Schotter. Nachhaltiger und umweltfreundlicher Anbau unter Beibehaltung der natürlichen Pflanzenzyklen, mit organischer Düngung und mechanischer Bearbeitung ohne Unkrautvernichtungsmittel. Manuelle Lese und später manuelle Auswahl der Trauben vor Einfahren in den Weinkeller.

WEINBEREITUNG:

Lagerung der entbeerten und nicht gepressten Trauben im Edelstahltank. Kalte Vorgärungsmazeration 6 Tage lang bei 5º C. Kontrollierte Gärung bei 28º C 10 Tage lang, mit dreimaligem Überpumpen täglich. Komplette Mazeration mit den Traubenschalen 16 Tage lang. Abstich durch Schwerkraft und Senkrechtpressen Malolaktische Gärung im Edelstahltank.

AUSBAU:

Vierzehn Monate im bordelaiser Barriquefass aus französischem Eichenholz. Abstich alle vier Monate.

FLASCHENABFÜLLUNG:

Flaschenabfüllung mit sanfter Filterung ohne Klärung.

PRÄSENTATION:

Traditionelle bordelaiser Flaschen, Traubenfarbe, mit 750 ml und 1.500 ml. Naturkorken mit 49 mal 24,5 mm, ohne Behandlung gewaschen und sterilisiert. Etikett aus recycelbarem Papier, mit ökologischen Tinten bedruckt. Recycelbare Zinnkapsel. Kiste aus Wellkarton, vollständig recycelbar

JAHRGANG:

Herbst mit milden Temperaturen und etwas regnerisch. Milder Winter mit üppigen Niederschlägen im Februar und März. Milder und sehr regnerischer April. Die späte Rotation erfolgt in der dritten Aprilwoche bei starker Wachstumsentwicklung. Der Mai ist kühl und regnerisch, sodass die Blüte in der dritten Juniwoche entsteht und der Prozentsatz des Fruchtansatzes aufgrund der Regenfälle etwas geringer als in anderen Jahren ist. Juli und August sind kühl und mit einigen Niederschlägen. Véraison in der dritten Augustwoche, sie zieht sich bis in die ersten Septembertage hin. Die Reifung verläuft während der ersten zwei Septemberwochen in angemessener Form, wohingegen der Rest des Monats ziemlich regnerisch ist. Im Oktober verhelfen die kühlen Nächte zu einer korrekten phenolischen und aromatischen Reife. Die Lese beginnt am 15. Oktober bei milden Temperaturen und ohne Regen in diesem Zeitraum..

MERKMALE:

Intensives Kirschrot mit purpurfarbenen Nuancen. In der Nase dominieren fruchtige Eindrücke (Brombeeren, Heidelbeeren, schwarzes Obst) über die perfekt integrierten Spuren des Ausbaus im Holzfass, die an Zedern und Tabak erinnern. Im Mund ist er seriös und lebendig, kräftig und mit einer hervorragenden Balance, umfangreich und schmackhaft, mit einer Kombination aus fruchtiger Frische und der eleganten Struktur eines alterungsfähigen Weines.

FINCA ALLENDE S.L.

MINGORTIZ 2015-TECHNISCHES DATENBLATT

WEINTYP: ROTWEIN mit Herkunftsbezeichnung D.O. Ca. RIOJA

REBSORTE: 100%TEMPRANILLO

HERKUNFTSWEINGÄRTEN:
BRIONES, FINCA MINGORTIZ, 1964 angepflanzt, hohe Bepflanzungsdichte. Südliche Orientierung mit Höhe von 515 Metern. Gobelet-Erziehung. Klarig-kalkhaltiger Boden. Nachhaltiger und umweltfreundlicher Anbau unter Beibehaltung der natürlichen Pflanzenzyklen, mit organischer Düngung und mechanischer Bearbeitung ohne Unkrautvernichtungsmittel. Manuelle Lese und spätere manuelle Auswahl der Trauben vor Einfahren in den Weinkeller, optische Auswahl.

WEINBEREITUNG:
Lagerung der entbeerten und ungepressten Trauben im Trog aus französischem Eichenholz. Sechstägige kalte Vorgärungsmazeration bei 5º C. Kontrollierte Gärung bei 28º C 14 Tage lang, mit dreimaligem Überpumpen täglich. 20 tägige komplette Mazeration mit den Traubenschalen. Abstich durch Schwerkraft und Senkrechtpressen Malolaktische Gärung in Barrique.

AUSBAU:
16 Monate im neuen bordelaiser Barriquefass aus französischem Eichenholz. Abstich alle sechs Monate.

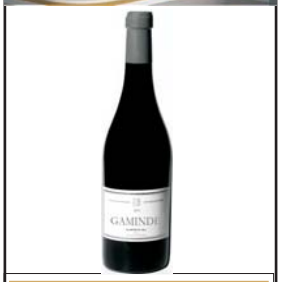
FLASCHENABFÜLLUNG:
Flaschenabfüllung mit sanfter Filterung ohne Klärung.

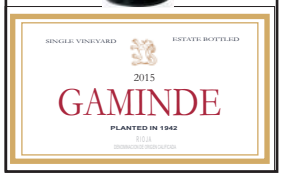
PRÄSENTATION:
Burgunderflaschen, Traubenfarbe, mit 750 ml und 1.500 ml. Naturkorken mit 49 mal 24,5 mm, ohne Behandlung gewaschen und sterilisiert. Etikett aus recycelbarem Papier, mit ökologischen Tinten bedruckt. Recycelbare Zinnkapsel. Vollständig recycelbare Holzkiste.

JAHRGANG:
Winter trocken und mäßig kalt. Durchschnittliche keilernte Ernte (zweite Aprilwoche). Warmer und sonniger Frühling mit reichlich Regen im April und Mai. Blühende zweite Juni-Woche mit warmem und trockenem Wetter. Juli außerordentlich heiß, der Weinberg widersteht dank der reichen Wasserreserven des Mai. Veraison erste Augustwoche. August trocken und mäßig warm. Am einen September herrscht ein gewaltiger Regensturm. Zum Glück verhindern der ausgezeichnete Sanitärzustand und der frische Wind des Nordens das Auftreten der gefürchteten Botrytis, September und Oktober warm und sonnig. Außerordentliche Reifung. Perfekter Gesundheitszustand. Sehr kurzer Vegetationszyklus. Die Ernte beginnt am 22. September und endet am 14. Oktober. Anthocyanine sehr gut markiert und von großer Qualität; Außergewöhnliche Fruchtaromen. Sehr ausgeprägte Tannine und hohe Qualität.

MERKMALE:
Intensiv rot mit purpurroten Nuancen, mächtig. In der Nase Spuren von wilden Kräutern und Balsam, schwarzem Obst und Kompott, kombiniert mit mineralischen Noten. Große Harmonie im Mund, mit seidigen und ausgeglichenen Tanninen, mildem und vollmundigem Durchgang und langem Abgang. Ein alterungsfähiger Wein.

FINCA ALLENDE S.L.
GAMINDE 2015-FICHAS TECNICAS





WEINTYP: ROTWEIN mit Herkunftsbezeichnung D.O. Ca. RIOJA

REBSORTE: 100%TEMPRANILLO

HERKUNFTSWEINGÄRTEN:
BRIONES, FINCA GAMINDE, 1942 angepflanzt, hohe Bepflanzungsdichte. Orientierung nach Osten mit Höhe von 495 Metern. Gobelet-Erziehung. Lehmhaltige Böden mit mit tiefem Kies . Nachhaltiger und umweltfreundlicher Anbau unter Beibehaltung der natürlichen Pflanzenzyklen, mit organischer Düngung und mechanischer Bearbeitung ohne Unkrautvernichtungsmittel. Manuelle Lese und spätere manuelle Auswahl der Trauben vor Einfahren in den Weinkeller, optische Auswahl.

WEINBEREITUNG:
Lagerung der entbeerten und ungepressten Trauben im Trog aus französischem Eichenholz. Sechstägige kalte Vorgärungsmazeration bei 5º C. Kontrollierte Gärung bei 28º C 14 Tage lang, mit dreimaligem Überpumpen täglich. 20 tägige komplette Mazeration mit den Traubenschalen. Abstich durch Schwerkraft und Senkrechtpressen Malolaktische Gärung in Barrique.

AUSBAU:
16 Monate im neuen bordelaiser Barriquefass aus französischem Eichenholz. Abstich alle sechs Monate.

FLASCHENABFÜLLUNG:
Flaschenabfüllung mit sanfter Filterung ohne Klärung.

PRÄSENTATION:
Burgunderflaschen, Traubenfarbe, mit 750 ml und 1.500 ml. Naturkorken mit 49 mal 24,5 mm, ohne Behandlung gewaschen und sterilisiert. Etikett aus recycelbarem Papier, mit ökologischen Tinten bedruckt. Recycelbare Zinnkapsel. Vollständig recycelbare Holzkiste.

JAHRGANG:
Winter trocken und mäßig kalt. Durchschnittliche keilernte Ernte (zweite Aprilwoche). Warmer und sonniger Frühling mit reichlich Regen im April und Mai. Blühende zweite Juni-Woche mit warmem und trockenem Wetter. Juli außerordentlich heiß, der Weinberg widersteht dank der reichen Wasserreserven des Mai. Veraison erste Augustwoche. August trocken und mäßig warm. Am einen September herrscht ein gewaltiger Regensturm. Zum Glück verhindern der ausgezeichnete Sanitärzustand und der frische Wind des Nordens das Auftreten der gefürchteten Botrytis, September und Oktober warm und sonnig. Außerordentliche Reifung. Perfekter Gesundheitszustand. Sehr kurzer Vegetationszyklus. Die Ernte beginnt am 22. September und endet am 14. Oktober. Anthocyanine sehr gut markiert und von großer Qualität; Außergewöhnliche Fruchtaromen. Sehr ausgeprägte Tannine und hohe Qualität.

MERKMALE:
Intensiv rot mit purpurroten Nuancen, mächtig. In der Nase Spuren von wilden Kräutern und Balsam, schwarzem Obst und Kompott, kombiniert mit mineralischen Noten. Große Harmonie im Mund, mit seidigen und ausgeglichenen Tanninen, mildem und vollmundigem Durchgang und langem Abgang. Ein alterungsfähiger Wein.

FINCA ALLENDE S.L.
CALVARIO 2010-TECHNISCHES DATENBLATT

WEINTYP: ROTWEIN mit Herkunftsbezeichnung D.O. Ca. RIOJA

REBSORTE: 90 %TEMPRANILLO, 8 %GARNACHA, 2%GRACIANO

HERKUNFTSWEINGÄRTEN:
BRIONES, FINCA CALVARIO, 1945 angepflanzt, hohe Bepflanzungsdichte. Gobelet-Erziehung. Stark lehmhaltige Böden mit viel Schotter und Steinen. Nachhaltiger und umweltfreundlicher Anbau unter Beibehaltung der natürlichen Pflanzenzyklen, mit organischer Düngung und mechanischer Bearbeitung ohne Unkrautvernichtungsmittel. Manuelle Lese und spätere manuelle Auswahl der Trauben vor Einfahren in den Weinkeller, optische Auswahl.

WEINBEREITUNG:
Lagerung der entbeerten und ungepressten Trauben im Trog aus französischem Eichenholz. Sechstägige kalte Vorgärungsmazeration bei 5º C. Kontrollierte Gärung bei 28º C 14 Tage lang, mit dreimaligem Überpumpen täglich. 20 tägige komplette Mazeration mit den Traubenschalen. Abstich durch Schwerkraft und Senkrechtpressen Malolaktische Gärung in Barrique.

AUSBAU:
Achtzehn Monate im neuen bordelaiser Barriquefass aus französischem Eichenholz. Abstich alle sechs Monate.

FLASCHENABFÜLLUNG:
Flaschenabfüllung mit sanfter Filterung ohne Klärung.

PRÄSENTATION:
Burgunderflaschen, Traubenfarbe, mit 750 ml und 1.500 ml. Naturkorken mit 49 mal 24,5 mm, ohne Behandlung gewaschen und sterilisiert. Etikett aus recycelbarem Papier, mit ökologischen Tinten bedruckt. Recycelbare Zinnkapsel. Vollständig recycelbare Holzkiste.

JAHRGANG:
Herbst mit milden und regnerischen Temperaturen. Winter außergewöhnlich kalt und sehr regnerisch mit reichlich Schneefällen. Ungewöhnlich kalter Monat Februar. Kalter Marsch und gemäßigter April. Prosa in der dritten Aprilwoche, mit kalten Nächten, aber ohne Frost und etwas regnerischem Tag, aber mit geringer Intensität der Niederschläge. Der Mai beginnt kalt und regnerisch, obwohl er bei milderen Temperaturen endet. Juni kalt und regnerisch. Die Pflanze beginnt sich im vegetativen Zyklus zu verzögern. Blüte in der vierten Juniwoche mit einem richtigen Curdling. Juli und August warm und extrem trocken mit ausgezeichneter vegetativer Entwicklung aufgrund der Wasserreserven, die während der Winterzeit angesammelt wurden. Veraison in der dritten Augustwoche, mit warmen Tagen und kühlen Nächten. September kühl mit kalten Nächten. Es kommt zu einer Verlangsamung der Reifung. Der Oktober beginnt mit kalten Tagen und sehr kalten Nächten, Umständen, die während der Ernte, die am 18. Oktober beginnt, beibehalten warden.

MERKMALE:
Intensiv rot mit purpurroten Nuancen, mächtig. In der Nase Spuren von wilden Kräutern und Balsam, schwarzem Obst und Kompott, kombiniert mit mineralischen Noten. Große Harmonie im

FINCA ALLENDE S.L.
AURUS 2011-TECHNISCHES DATENBLATT

WEINTYP: ROTWEIN mit Herkunftsbezeichnung D.O. Ca. RIOJA

REBSORTE: 85 %TEMPRANILLO, 15%GRACIANO

HERKUNFTSWEINGÄRTEN:
BRIONES, Durchschnittsalter der Weingärten: 60 Jahre, hohe Bepflanzungsdichte. Gobelet-Erziehung. Stark lehmhaltige Böden mit viel Schotter und Steinen. Nachhaltiger und umweltfreundlicher Anbau unter Beibehaltung der natürlichen Pflanzenzyklen, mit organischer Düngung und mechanischer Bearbeitung ohne Unkrautvernichtungsmittel. Manuelle Lese und spätere manuelle Auswahl der Trauben vor Einfahren in den Weinkeller.

WEINBEREITUNG:
Lagerung der entbeerten und ungepressten Trauben im Trog aus französischem Eichenholz. Sechstägige kalte Vorgärungsmazeration bei 5º C. Kontrollierte Gärung bei 28º C 16 Tage lang, mit dreimaligem Überpumpen täglich. 22 tägige komplette Mazeration mit den Traubenschalen. Abstich durch Schwerkraft und Senkrechtpressen Malolaktische Gärung in Barrique.

AUSBAU:
Vierundzwanzig Monate im neuen bordelaiser Barriquefassaus französischem Eichenholz. Abstich alle vier Monate.

FLASCHENABFÜLLUNG:
Flaschenabfüllung mit sanfter Filterung ohne Klärung.

PRÄSENTATION:
Bordelaiser Flaschen, Traubenfarbe, mit 750 ml und 1.500 ml. Naturkorken mit 54 mal 24 mm, ohne Behandlung gewaschen und sterilisiert. Etikett aus recycelbarem Papier, mit ökologischen Tinten bedruckt. Recycelbare Zinnkapsel. Vollständig recycelbare Holzkiste.

JAHRGANG:
Milder und leicht regnerischer Herbst. Milder und trockner Winter, wodurch die Wasservorräte geschwächt werden. Regnerischer und warmer März, der zu einer vorgezogenen Sprossung in der zweiten Aprilwoche führt. Warmer, trockner Frühling ohne Frost. Schnelle und intensive Wachstumsentwicklung. Blüte in der ersten Juniwoche mit einem beinahe perfekten Fruchtansatz. Warmer und trockner Juni, mit kühlem und trocknem Juli und August, was von der Pflanze relativ gut durchgestanden wird. Véraison in der ersten Augustwoche (leicht verfrüht). Während der ersten.Septemberhälfte ist es heiß und trocken. Ab Mitte September sinken die Temperaturen leicht, insbesondere nachts, wodurch es der Pflanze möglich ist, den Reifungszyklus korrekt abzuschließen.Die Lese beginntam27. September bei milden Temperaturen und ohne Regen.

MERKMALE:
Intensiv purpurrote Farbe. Kräftig und elegant in der Nase, mit sehr komplexen Aromen (Kompott, Minerale, Menthol, Gewürze, wilde Kräuter, Toffee und Kakao).
Sehr harmonisch im Mund, mit süßen und stark ausgeprägten Tanninen, sehr komplex und voller Geschmack nach schwarzem Obst, Rosinen, Lakritze, Kaffee, Tinte und aromatischen Kräutern. Langer und anhaltender Abgang. Hervorragend alterungsfähiger Wein.