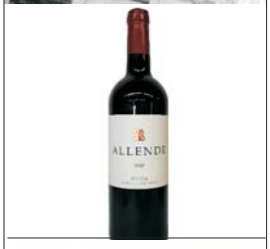
FINCA ALLENDE S.L.

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.