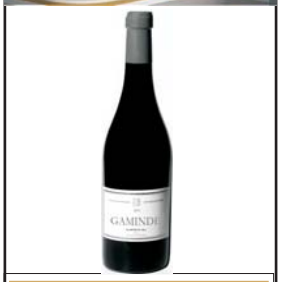
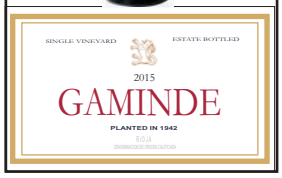
FINCA ALLENDE S.L.
GAMINDE 2015-FICHAS TECNICAS





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.