



FINCA ALLENDE S.L.

MÁRTIRES 2018 -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 20°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:

Herbst mit milden Temperaturen und etwas regnerisch. Winterkälte mit Schnee im Februar und reichlich Niederschlag im April. . Das späte Keimen tritt in der dritten Aprilwoche mit reichlich vegetativer Entwicklung auf. Der Monat Mai ist frisch und regnerisch, was die Blüte in der dritten Juni-Woche mit einer Rate von Quark etwas niedriger als andere Jahrgänge wegen der Regenfälle. Juli warm und sehr regnerisch. Veraison in der dritten Augustwoche, die bis zum 1. September dauert. In den ersten zwei Septemberwochen läuft die Reifung korrekt, wobei der Rest des Monats ziemlich regnerisch ist. Der Oktober präsentiert frische Nächte, die helfen, eine korrekte phäenonische und aromatische Reife zu erreichen. Die Ernte beginnt am 15. Oktober mit milden Temperaturen und keinen Niederschlag dabei.

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.

