

SIMOF 2019

Sonderedition Aurora Gaviño
2016

D.O.C.a (Qualifizierte
Herkunftsbezeichnung)
RIOJA

Ein exklusiv in exzellenten Jahrgängen erzeugter Autorenwein



Ei

5 ausgewählte
Cenicero) und d

einer Fläche von 11,2 Hektar.

nde
o) auf

SIMOF 2019

Limitierte Auflage mit 2.500 Flaschen

WINZER DER WEINKELLER

Fernando Costa, Manuel Iribarnegaray &
Emilio González

WEINBERGE – ERTRÄGE

Kleine Parzellen mit Weinstöcken im Alter von 65 bis 90 Jahren. Geringe Ernten in abgestuften Parzellen verschiedener Höhenlagen, die in der Rioja Alta zwischen 400 und 550 m und in der Rioja Alavesa von 380 bis 500 m über dem Meeresspiegel schwanken.

BÖDEN

Hauptsächlich lehm- und kalkhaltig in unseren Parzellen von Elciego (Rioja Alavesa) und Cenicero (Rioja Alta).

VORHERRSCHENDES KLIMA

Atlantisch, gemäßigt, mit ausgeprägten Jahreszeiten.

In der Rioja Alta: Niederschläge von 441 l/m². Jahresdurchschnittstemperatur von 13,2 °C und Sonneneinstrahlung über 2.000 Stunden. In der Rioja Alavesa: Gleiche Sonneneinstrahlung. Niederschläge von 626 l/m² (in den höchsten Teilen variierend von 500 bis 700 l). Jahresdurchschnittstemperatur von 12,1 °C.

Diese Witterungsbedingungen ermöglichen im Winter eine optimale Wasserspeicherung und im Sommer mäßigen Stress der Weinberge, wodurch die Reifung und Integration der Polyphenole optimiert wird.

TRAUBENLESE

100 % manuell in Kisten à 15 kg, parzellenweise. Die Trauben verbleiben 2 Tage lang bei 5 – 6 °C in der Kältekammer. Im Anschluss erfolgt eine zweifache Auswahl (manueller Sortiertisch sowie Sortiertisch mit Vibrationssystem).

WEINERZEUGUNG

Langsame alkoholische Gärung für 10 bis 12 Tage mit der gesamten Beere in kleinen Edelstahltanks mit natürlicher Hefe. Die Höchsttemperatur bei der Gärung beträgt 28 °C. Schonendes Aufrühren, um intensive Aromen, Farbe und Tannine zu gewinnen. Verlängerte Mazeration bis zu 30 Tagen. Es erfolgt eine leichte Mikrooxygenierung bis zum Einsetzen der malolaktischen Gärung im neuen, mittel getoasteten Fass aus französischer Eiche mit gespaltenen Dauben. Am Ende dieses etwa 3 Monate langen Prozesses wird der Wein zur Lagerung für weitere 12 Monate ins Fass umgefüllt

GESAMTZEIT IM FASS

15 Monate im neuen Fass aus französischer Eiche mit gespaltenen Dauben.

VEREDELUNG IN DER FLASCHE

Mindestens 6 Monate in der Flasche vor dem Datum der Markteinführung.

DEGUSTATIONSNOTIZ

In der tiefen Farbe spiegelt sich die Bestimmung zu einem impulsiven Stil wider. In der Nase stechen frische Noten von schwarzen Früchten, cremiger Eiche und feine geröstete Nuancen hervor. Im Mund getreu dem Ausdruck der neuen Rotwein-Generation, in der das Wesen alter Reben mit abgerundetem Geschmack ein Volumen von dichten und saftigen Tanninen bei einer guten Lebhaftigkeit zum Ausdruck bringt. Alles in allem ein junges Talent. Bei 14 °C servieren. - Alkoholgehalt: 14 % Vol.

MARKTEINFÜHRUNG

Juni 2018

www.marquesdecaceres.com