

## Die Fakten I

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery/Nombre de la bodega/Nome da empresa produtora)
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded/Fecha de la fundación/Data da fundação)
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards/Viñedos propios/Vunhas próprias)
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery/Dueño de la bodega/Proprietário)
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist/Enólogo/Enólogo)
- ▶ **Anbauregion** (Growing area/Región del cultivo/Região vitivinícola)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage/Clasificación de la cosecha/Avaliação da colheita)
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification/Clasificación de la calidad del vino/Classificação qualitativa)

## Die Daten

(Data/Los Datos/Dados)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s]/Castas/Castas)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation/Modo de la fermentación/Modo de fermentação)
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in .../Fermentación en .../Fermentação em ...)
- ▶ **Alkohol** (Alcohol/Alcohol/Álcool)
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar/El residuo de azúcar/Açúcar residual)
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric/Totalidad de acidez/Acidez tartárica total)
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract/Extracto/Extracto)
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free/Ácido sulfuroso libre/Ácido sulfúrico volátil)
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total/Totalidad de ácidad sulfuroso/Ácido sulfúrico total)
- ▶ **ph** (ph/ph/ph)
- ▶ **Erhältlich als** (Available as/En venta de/Disponível em)

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

*(Information about vineyards and cellar/Información sobre el viñedo y de la bodega/Informações sobre a vinha e a adega)*

- ▶ **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard/Nombre de la viña específica/Nome da vinha específica)*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines/La edad de la cepa/Idade das cepas)*
- ▶ **Art der Reberziehung** *(Style of pruning/Modo de la crianza/Forma de condução das videiras)*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha/Densidad de la plantación por ha/Densidade das cepas por ha)*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** *(Soil/Tipo de suelo/Tipo de solo)*
- ▶ **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
- ▶ **Weinbergslage** *(Site of the vineyard/Posición del viñedo/Exposição solar da vinha)*
- ▶ **Höhe über N/N** *(Height above sea level/Altura sobre el nivel del mar/Altura acima do nível do mar)*
- ▶ **Leseart** *(Harvesting by .../Modo de la vendima .../Forma de vindima ...)*
- ▶ **Lesezeitraum** *(Harvest dates/Tiempo de la vendima/Período de vindima)*
- ▶ **Klimaverhältnisse** *(Clima/El Clima/Condições climáticas)*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm/Cantidad de precipitaciones en mm/Precipitação em mm por ano)*
- ▶ **Art der Schönung** *(Art of fining/Modo de clarificación/Modo de clarificação)*
- ▶ **Filtrierung** *(Filtration/Filtración/Filtração)*
- ▶ **Bewässerung** *(Irrigation/Irigación/Irrigação)*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale/Envejecimiento antes de la publicación/Estágio antes da comercialização)*

## Die Fakten II

*(Facts/Los factores/Factos)*

- ▶ **Reifepotential** *(Ageing potential/Potencial de maduración/Potencial de envelhecimento)*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature/Temperatura recomendada para beber/Temperatura recomendada para consumo)*
- ▶ **Empfohlen zu** *(Recommended dishes/Comidas recomendadas/Pratos recomendados)*
- ▶ **Degustationsnotiz** *(Degustation note/Observación sobre la degustación/Notas de prova)*
- ▶ **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*