

PORTADA WINEMAKER'S SELECTION 2007

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
DFJ Vinhos
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1897
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / Über 200 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
DFJ Vinhos
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
José Neiva
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Lisboa (Vinho Regional)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Tinta Roriz (25 %), Caladoc (20 %), Castelão (20 %),
Touriga Nacional (15 %), Alicante Bouschet (10 %), Shiraz (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
3,90
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,02
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
39,80
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
35,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
106,00
- ▶ **ph** (ph)
3,66
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



PORTADA WINEMAKER'S SELECTION 2007

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Sand
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
ca. 54 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
200 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
15. September - 15. Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Phasenweise mit Perelite, Atemite, Polypropilene
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
1 Monat in französischer Allier-Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Jung zu trinken
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Rot / Gerichte: Gegrilltes / Käse: Mittelkräftig / Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Dichtes, dunkles Ziegelrot: kräutriges Bukett mit betonter Frucht; kräftiger Körper; vollmundig im Geschmack; gute Säurestruktur; ein universeller Begleiter z. B. zu gegrilltem Fleisch, Käse oder dunkler Pasta.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Estrada Nacional 3-3
2070-512 Valada (Vila Chã de Ourique)
Portugal