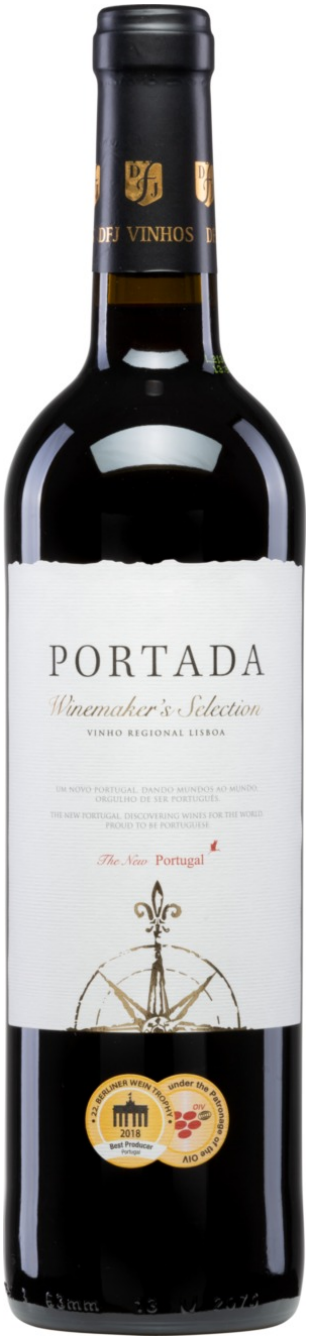
PORTADA WINEMAKER'S SELECTION 2010

WEINEXPERTISE

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)*
  Gut
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Caladoc (20 %), Castelão (20 %), Alicante Bouschet (15 %), Tinta Roriz (15 %), Touriga Nacional (15 %), Cabernet Sauvignon (10 %), Pinot Noir (5 %)
- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  12,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  7,00
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,40
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  39,10
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  32,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  122,00
- **ph** *(ph)*
  3,69
- **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

WINE-EXPERTISE

www.fast-alles-ueber-wein.de

PORTADA WINEMAKER'S SELECTION 2010

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 leavel)*
  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 neuer französischer 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

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014
www.fast-alles-ueber-wein.de