

VINHAS DO LASSO COLHEITA SELECCIONADA BRANCO 2011

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Quinta do Pinto
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2002
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 53 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
António Cardoso Pinto
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Tiago Machado
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Alenquer (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Arinto (50 %), Fernão Pires (50 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Barrique
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,8
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,40
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
18,70
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
28,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
98,00
- ▶ **ph** (ph)
3,38
- ▶ **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



VINHAS DO LASSO COLHEITA SELECCIONADA BRANCO 2011

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Quinta do Pinto
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
6 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k. A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
70 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage Nord/Süd
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
155 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August - September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima mit atlantischem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
700 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Kalt
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
8°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Hell/weiß, Meeresfrüchte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Brillant zitrusfarben im Glas; ausgelassenes Aroma von Früchten wie Ananas, Pfirsich und Zitronen mit floralen Anklängen. Cremig mit einer seidigen Textur von frischer und natürlicher Säure, ausgeglichen mit einem harmonischen und dazu passenden Salzgehalt.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Aldeia Galega da Merceana
2580-081 Alenquer/Lisboa
Portugal*