

QUINTA DO PINTO ESTATE COLLECTION TINTO 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)
Lisboa (Vinho Regional)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
*Syrah (25 %), Touriga Nacional (25 %), Aragonêz (20 %),
Alfrocheiro Preto (10 %), Castelão (10 %), Tinta Miúda (10 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Betontank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
4,60
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,10
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
33,30
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
20,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
51,00
- ▶ **ph** (ph)
3,64
- ▶ **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



QUINTA DO PINTO ESTATE COLLECTION TINTO 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)
8 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
- ▶ **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)
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)
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
50 % des Weines reifen für 9 Monate in Holzfässern aus französischer Eiche in Zweitbelegung mit Battonage.

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Braten, Gebraten, Rind, Rot / Wild: Fasan/Rebhuhn, Hirsch, Reh, Wildente, Wildschwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Tiefes Granatrot mit violettem Touch. Intensives Aroma mit schwarzer Johannisbeere, Kirsche, Kokosnuss, harmonisch im Einklang mit Gewürz-Noten. Am Gaumen delikate Frucht, elegant und rund, feine aber starke Tannine. Im Abgang intensiv und ausdauernd, lang anhaltend.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Aldeia Galega da Merceana
2580-081 Alenquer/Lisboa
Portugal*