PROJECTOS PINOT NOIR 2011

Die Fakten I

(Facts)

- ► Name der Kellerei (Name of the winery) Niepoort Vinhos
- ► Gründungsdatum (Winery founded) 1842
- ► Eigene Weinberge (Owned vineyards) ja / 42 ha
- ► Eigentümer der Kellerei (Owner of the winery)
 Familie Niepoort
- ► Weinmacher-Önologe (Winemaker-Enologist)
 Dirk van der Niepoort
- ► Anbauregion (Growing area)
 Douro (D.O.C.)
- ► Jahrgangsbewertung (Classification of the vintage)
- ► Qualitätsstufe (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ► Rebsorte(n) in % (Grape varietie[s])

 Pinot Noir (100 %)
- ► Art der Gärung (Fermentation) Maischegärung
- ► Gärung erfolgte in ... (Fermentation in ...)
 Offener Holzbottich
- ► Alkohol (Alcohol) 14.00
- ► Restzuckergehalt (g/I) (Residal sugar)
- ► Gesamtsäure (g/l) (Total acidity tartaric) 5,08
- Extrakt (g/l) (Dry extract) 26,10
- ► SO² frei (mg/l) (Sulphurous acidity free) 0,93
- ► SO² gesamt (mg/l) (Sulphurous acidity total) K.A.
- **ph** (ph) 3,60
- ► Enthält Sulfite (Contains sulphites) ja
- ► Enthält Milch (Contains milk)
- ► Enthält Ei (Contains egg) nein
- ► Bio-zertifiziert (Certified Bio product) nein
- ► Vegan erzeugt (vegan produced) nein
- ► Erhältlich als (Available as) 0.75 /



PROJECTOS PINOT NOIR 2011

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

Name der Einzellage (Name of the single vineyard)
Quinta de Nápoles

- ► Alter der Rebstöcke (Ø) (Ages of vines) 15 Jahre (1999 angepflanzt)
- ► Art der Reberziehung (Style of pruning)
 Cordon Royat mit Übergang zu Guyot
- Pflanzdichte der Rebstöcke/ha (Density of plantation per ha) 12.000
- ► Bodenbeschaffenheit (Soil) Schiefer
- Ertrag pro ha (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha) k.A.
- ► Weinbergslage (Site of the vineyard)

Nordhang

- ► Höhe über N/N (Height above sea leavel) 370 m
- ► Leseart (Harvesting by ...)

Hand

► Lesezeitraum (Harvest dates)

August 2011

► Klimaverhältnisse (Clima codition)

Kontinentalklima

- Niederschläge in mm pro Jahr (Ø) (Annual rainfall in mm)
- ► Art der Schönung (Art of fining)

-

► Filtrierung (Filtration)

► Bewässerung (Irrigation)

- Doifung von Vonäffantlichung

► Reifung vor Veröffentlichung (Ageing before release of sale)

12 Monate in gebrauchten Barriques aus französischer Eice

<u>Die Fakten II</u>

(Facts/Los factores/Factos)

- ► Reifepotential (Ageing potential Gutes Reifepotential
- ► Empf. Trinktemperatur (Recommend drink temperature) 16°-18° Celsius
- ► Empfohlen zu (Recommended dishes)
- ► Degustationsnotiz (Degustation note)

Eleganter Rotwein in limitierter Auflage von 450 Flaschen, erzeugt von 1999 gepflanzten Rebstöcken, dessen Klone aus dem Burgund stammen; 50 % des Weines wurden mit den Stielen vergoren. Über 12 Monate in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche gereift, unfiltriert abgefüllt; seidige, geschmeidige Tannine; am Gaumen warmherzig. Feines Bukett mit Aromen roter Früchte (Kirschen, Erdbeeren). Ein perfekter Begleiter von Wildgeflügel (Rebhuhn, Fasan) oder einem Steak mit Champignons.

- ▶ Bemerkung(en) (Remarks/Comentario/Observações)
- ► Erzeugeradresse (Adress of the producer)

Rua Cândido dos Reis, 670 4400-071 Vila Nova de Gaia Portugal