

# PORTADA WINEMAKER'S SELECTION 2013

## 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 Correia
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
Lisboa (Vinho Regional)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[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)** (Residual sugar)  
8,50
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
5,85
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
53,80
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
32,00
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
93,00
- ▶ **ph** (ph)  
3,55
- ▶ **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 2013

## 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 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)  
Dunkles Rubinrot; kräutriges Bukett mit betonter Frucht; kräftiger Körper; vollmundig im Geschmack. Gutes Säurerückgrat, mittellanger Abgang, im Mund ausgewogen. Ein universeller und kraftvoller Begleiter zu dunklem Fleisch, Grillgerichten, Pasta mit dunklen Saucen oder nicht zu kräftigen Käsesorten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Estrada Nacional 3-3  
2070-512 Valada (Vila Chã de Ourique)  
Portugal