

POEIRINHO 2013

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (*Name of the winery*)
Quinta de Baixo
- ▶ **Gründungsdatum** (*Winery founded*)
2007
- ▶ **Eigene Weinberge** (*Owned vineyards*)
ja / 14 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (*Owner of the winery*)
Dirk Niepoort
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (*Winemaker-Enologist*)
Dirk van der Niepoort
- ▶ **Anbauregion** (*Growing area*)
Bairrada (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (*Classification of the vintage*)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (*Quality classification*)



Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (*Grape varietie[s]*)
Baga (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (*Fermentation*)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (*Fermentation in ...*)
Edelstahltank und Lagares
- ▶ **Alkohol** (*Alcohol*)
11,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (*Residual sugar*)
1,20
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (*Total acidity tartaric*)
5,40
- ▶ **Extrakt (g/l)** (*Dry extract*)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (*Sulphurous acidity free*)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (*Sulphurous acidity total*)
43,00
- ▶ **ph** (*ph*)
k.A.
- ▶ **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

POEIRINHO 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)
80-150 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
1.500-2.500
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima mit atlantischem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
20 Monate in gebrauchten Fudern (2.500 l)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Fischeintopf, Gekocht, Lachs / Fleisch: Wurstplatte, Zicklein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Rebsortenreiner Baga, präsentiert sich mit einem leuchtenden Violett. Erzeugt aus handgelesenen Traubengut von 80-150 Jahre alten Reben. Komplexe Nase (rotes Obst, florale Noten). Ausdrucksstark und finessenreich am Gaumen, gut eingebundene Tannine, kompakte Säure für eine gute Lagerung. Empfohlen zu ofengebackenem Zicklein und Fisch sowie deftigen Wurstgerichten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Rua Professor Joaquim Pires dos Santos
3060-2690 Cordinha Cantanhede
Portugal