

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Niepoort Vinhos*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1842*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 40 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Familie Niepoort*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Dirk van der Niepoort, Pedro M. Rodriguez Pérez*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Ribeira Sacra (D.O.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Mencía (65 %), Alicante Bouschet (35 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Großes Holzfass*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*-*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*0,00*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*k.A.*
- ▶ **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*

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Ladredo*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*über 50 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Doppelter Gordon Royat*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*6.500*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Granit, Schiefer*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*k.A.*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Ostlage*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*650-750*
- ▶ **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)  
*800 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*k.A.*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*k.A.*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*-*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*20 Monate in Barriques aus französischer Eiche*

## 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: Gebraten / Geflügel: Ente, Gans, Gekocht, Hähnchen, Pute / Wild: Fasan/Rebhuhn, Wildente*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Ein Projekt von Dirk van der Niepoort und dem Mencia-Spezialisten Pedro M. Rodriguez Pérez von der angesagten Adegas Guimaro im Norden Spaniens (Galizien). Ein mit großer Frische und ausgewogenem Säuregerüst aufwartender Rotwein, erzeugt aus durchschnittlich 60 Jahre alten Rebstöcken. Konzentriert und tiefgründig, vielschichtiges Bukett mit den Mencia-typischen Aromen wie Gewürz-, Pfeffer- und Zimtnoten. Dominante Frucht mit Aromen von Kirsche und roten Beeren, dazu gesellen sich mineralische Noten vom Anbau auf Schieferböden. Am Gaumen frisch und lebendig, präzise Noten von Gewürzen und Obst; dezente weiche Tannine, gut eingebunden im langen Abgang. Ein großartiger Solist, ein ebenso begeisternder Begleiter von Wild (-gerügel) und Bratengerichten.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentarios/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Rua Cândido dos Reis, 670  
4400-071 Vila Nova de Gaia  
Portugal*