

QUINTA DO PINTO ESTATE COLLECTION TINTO 2012

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])
Touriga Nacional (35 %), Aragonêz (25 %), Syrah (25 %), Merlot (15 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Betontank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,60
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
32,80
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
30,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
61,00
- ▶ **ph** (ph)
3,57
- ▶ **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 2012

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)
k.A.
- ▶ **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)
9 Monate in 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: Braten, Gebraten, Rind, Rot / Wild: Fasan/Rebhuhn, Hirsch, Reh, Wildente, Wildschwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Zeigt sich im Glas mit einem intensiven Granatrot und violetterm Einschlag. Aromatisches Bukett mit schwarzer Johannisbeere, Kirsche, Kokosnuss, harmonisch im Einklang mit dezente Gewürznoten. Am Gaumen viel Frucht, elegant und rund im Mund mit feiner, aber deutlich präsenter Tanninstruktur. Im Abgang intensiv und ausdauernd, lang anhaltend. Sehr gut zu Wild- und Fleischgerichten oder einem Braten mit dunklen Saucen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Aldeia Galega da Merceana
2580-081 Alenquer/Lisboa
Portugal*