

# REDOMA ROSÉ 2015

## 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*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Douro (D.O.C.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Andere (50 %), Tinta Amarela (30 %), Touriga Franca (20 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Malolaktische Gärung (teilweise)*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Neue Barriques aus französischer Eiche*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*12,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*< 1,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*4,50*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*17,50*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*24,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*70,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,38*
- ▶ **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)  
*ja*
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
*0,75 l*



# REDOMA ROSÉ 2015

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Quinta de Nápoles und andere kleine Weinberge*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*30 Jahre und über 60 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Cordon Royat, Guyot*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*6.000*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Schiefer*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*18 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Steillage*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*200 - 400 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*August*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Kontinentalklima*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*400 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*k.A.*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*-*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*-*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*6 Monate im Edelstahltank*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Normales Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*10°-12° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Aufläufe: Käseauflauf / Fisch: Austern, Gebraten, Gegrillt / Geflügel: Gebraten, Gegrillt, Hell/Weiß*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Lebendiges, helles Rosa. Zurückhaltendes Bukett, in dem nach und nach rote Beerenfrüchte, Kräuter und florale Noten hervortreten, mineralisch, rauchig. Tiefgründig am Gaumen, körperreich, vollmundig und fruchtig. Kein Rosé von der Stange, sondern ein eleganter Vertreter mit Potenzial zum Reifen. Perfekt zu Austern, Fisch und Geflügel sowie mit Käse überbackenen Aufläufen.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Rua Cândido dos Reis, 670  
4400-071 Vila Nova de Gaia  
Portugal*