

PICADEIRO PINOT NOIR & TOURIGA NACIONAL 2015

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Quinta do Casal Monteiro
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1979
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 70 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Cirilo de Jesus, Miguel de Jesus
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Luís Santos
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Tejo (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Pinot Noir (50 %), Touriga Nacional (50 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,40
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,30
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
31,80
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
38,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
80,00
- ▶ **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)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



PICADEIRO PINOT NOIR & TOURIGA NACIONAL 2015

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Quinta do Casal Monteiro
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
35 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Schwemmboden
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
80 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage Nord/Süd
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
65 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
700 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Mikrofiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-17° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Burger, Gebraten, Gegrillt, Schwein / Pasta/Nudeln: Spaghetti Bolognese / Pizza: Vegetarisch
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Dunkles, leuchtendes Kirschrot im Glas. Reichhaltiges Bukett mit roten Früchten und Noten von frischen Blumen. Im Mund saftig, elegant und seidig am Gaumen; gute Präsenz, guter Trinkfluss. Unkomplizierter Begleiter zur Alltagsküche, Gerichte aus der italienischen Küche wie eine Pasta mit Bolognesesauce, eine Pizza oder gegrilltes und gebratenes rotes Schweinefleisch finden in ihm einen passenden Begleiter ebenso wie ein selbstgemachter Burger mit viel Tomatensauce.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Estrada Municipal, 1
8080-201 Almeirim
Portugal*