

PICADEIRO ARINTO 2016

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])
Arinto (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,70
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,50
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
22,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
40,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
86,00
- ▶ **ph** (ph)
3,25
- ▶ **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 ARINTO 2016

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)
Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.500
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Schwemmboden
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
100 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)
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Gebraten, Gedünstet, Gegrillt, Geräuchert, Lachs, Meeresfrüchte, Sushi, Tunfisch / Fleisch: Hell/Weiß
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Gehaltvoller Weißwein, rebsortenrein aus der autochthonen portugiesischen Arinto-Traube erzeugt, die zu den Besten des Landes gehört. Zeigt im Glas ein helles Strohgelb und am Gaumen eine feine und lebendige Säurestruktur. Im Bukett und am Gaumen angenehme Noten tropischer Früchte. Guter Körper, bleibt im Mund präsent und weich. In Portugal gerne als anregender Aperitif gereicht, lässt er sich aber auch wunderbar zu Gerichten mit hellem Fleisch und Geflügel sowie Fisch und Meeresfrüchten trinken.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Estrada Municipal, 1
8080-201 Almeirim
Portugal*