

FORTE DA SERRANA BRANCO 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Monte da Ravasqueira
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1998
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 45 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie José de Mello
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Pedro Pereira Gonçalves
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Vinho Branco
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varieté[s])
Antão Vaz, Arinto
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,50
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,50
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
40,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
125,00
- ▶ **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)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



FONTE DA SERRANA BRANCO 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzelle** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.300
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
40 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
275 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Geschmischt
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August - September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
750 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (sterile Filtrierung)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja
- ▶ **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)
als Aperitif / Fisch: Meeresfrüchte, Sushi / Geflügel: Hähnchen / Gerichte: Asiatische Gerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Grünelbe Zitrusfarbe im Glas, klar und hell. Ausgewogene Nase mit Noten von Grapefruit und weiteren tropischen Früchten, später stößt Steinobst dazu. Am Gaumen voluminös und frisch zugleich, mineralische Noten, angenehmer Abgang. Anregender Aperitif, sehr gut zu Fisch und Meeresfrüchten, Gerichten mit hellen Fleischsorten und Geflügel sowie zur asiatischen Küche.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Av. 24 de Julho 24-5
1200-480 Lisboa
Portugal