

PORTADA WINEMAKER'S SELECTION 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
DFJ Vinhos
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1897
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / Über 200 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
DFJ Vinhos
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
José Neiva Correia
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Lisboa (Vinho Regional)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Caladoc (20 %), Castelão (20 %), Alicante Bouschet (15 %),
Tinta Roriz (15 %), Touriga Nacional (15 %), Shiraz (10 %), Cabernet Sauvignon (5 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
16,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
48,60
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
38,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
102,00
- ▶ **ph** (ph)
3,55
- ▶ **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



PORTADA WINEMAKER'S SELECTION 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Sand
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
ca. 54 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
200 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
15. September - 15. Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Phasenweise mit Perelite, Atemite, Polypropilene
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Jung zu trinken
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Rot / Gerichte: Gegrilltes / Käse: Mittelkräftig / Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Zeigt sich im Glas mit einem dunklen Rubinrot. Angenehm kräutriges Bukett mit betonter Frucht. Mittelkräftiger Körper, saftig, vollmundig und ausgewogen am Gaumen. Kompaktes Säurerückgrat, das ihm viel Frische gibt. Gute Präsenz im mittellangen Abgang. Ein viel Trinkfreude bereitender Rotwein, der sich vorzüglich zu dunklem Fleisch, Grillgerichten, einer Pasta mit dunklen Saucen oder nicht zu kräftigen Käsesorten genießen lässt.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Estrada Nacional 3-3
2070-512 Valada (Vila Chã de Ourique)
Portugal