

VINHO VERDE ROSÉ „FRESCO & JOVEM” 2017

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Casa de Vila Nova
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1688
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 50 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Bernardo Lencastre
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Antonio Sousa
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Vinho Verde (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Espadeiro Tinto (70 %), Padeiro (30 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
10,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,60
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
28,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
39,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
160,00
- ▶ **ph** (ph)
3,11
- ▶ **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



VINHO VERDE ROSÉ „FRESCO & JOVEM” 2017

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)
10 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.200
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Granit
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
100 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
140 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Gemischt (Hand und Maschine)
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Jul - August
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Atlantikklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
1.300 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Tangenziale)
- ▶ **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)
8°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Gegrillt / Gerichte: Mediterrane Gerichte / Salat: Mediterrane Salate
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Frischer, fruchtiger Rosé mit lebendiger Säure aus dem Vinho Verde. Zeigt sich im Glas mit einem erdbeerfarbenen Rosa. Aromatisches, fruchtiges Bukett mit Noten von Brombeeren, Erdbeeren und Guave. Genießen Sie ihn im Sommer als Begleiter zum Barbecue, mediterranen Salaten, gut gekühlt auch als ganzjährigen Aperitifwein.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Rua de Vila Nove n° 279
4560-055 Castelões - Penafiel
Portugal