

VINHO VERDE ALVARINHO „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])
Alvarinho (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
5,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,60
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
25,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
13,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
90,00
- ▶ **ph** (ph)
3,40
- ▶ **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 ALVARINHO „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/ha
- ▶ **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)
Juli - August
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Atlantikklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
1.300 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Gummi arabicum
- ▶ **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)
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Meeresfrüchte, Sushi / Gerichte: Asiatische Gerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Rebsortenreiner Alvarinho, der im Glas ein helles Zitronengelb zeigt. Aromatisches Bukett mit Zitrusfrüchten, begleitet von mineralischen Noten. Gute Säurestruktur, die für Frische sorgt, gehaltvoll und elegant am präsenten Gaumen. Leichte (helle) Fleischgerichte mit Geflügel finden in ihm ebenso einen passenden Begleiter wie Fisch und Meeresfrüchte. Passt auch sehr gut zu Sushi und anderen Fischgerichten der japanischen Küche. Gut gekühlt ist er ein anregender (Sommer-) Aperitif.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Rua de Vila Nove n° 279
4560-055 Castelões - Penafiel
Portugal