

# VV VINHAS VELHAS BRANCO 2015

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Quinta de Baixo*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*2007*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 14 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Dirk Niepoort*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Dirk Niepoort*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Bairrada (D.O.C.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Bical, Cerceal, Maria Gomes*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*11,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*4,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*6,90*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*22,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*85,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*k.A.*
- ▶ **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*



# VV VINHAS VELHAS BRANCO 2015

## 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)  
80 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
2.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Kalkhaltiger Lehm Boden
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
Ende August
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Kontinentalklima mit atlantischem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
k.A.
- ▶ **Art der Schöpfung** (Art of fining)  
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
20 Monate im 1.000-l-Fuder von der Mosel

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
Fisch: Gebraten, Meeresfrüchte, Stockfisch (Bacalao/Bacalhau), Sushi / Gerichte: Asiatische Gerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
In der Farbe ein helles Zitrusgelb. Ausdrucksstarke, wenn auch noch etwas verschlossene Aromen; Zitrus- und Kräuteraromen sowie florale Noten. Am Gaumen beeindruckt der Wein durch seine Leichtigkeit, er zeigt aber dennoch Fülle und Griffigkeit. Die Säure hebt den Wein auf ein ganz eigenes Niveau, das Frische, Komplexität, Finesse und Eleganz vermittelt. Im Abgang mineralisch mit Noten von Trockenfrüchten, die durch die lange Reifung im Fuder hervorkommen. Genießen Sie den außergewöhnlichen Weißwein in einem Burgunderglas. Gerichte mit Meeresfrüchten, im Ofen gebackenen Fisch, Stockfisch oder auch asiatische Gerichte finden in ihm einen passenden Begleiter.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Rua Professor Joaquim Pires dos Santos  
3060-2690 Cordinha Cantanhede  
Portugal