

# RÓTULO BRANCO 2017

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Quinta da Lomba*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*2012*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 14 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Dirk Niepoort, Sergio Silva*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Dirk Niepoort, Sergio Silva*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Dão (D.O.C.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])  
*Borrado das Moscas, Cerceal, Encruzado, Rabo de Ovelha*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*12,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*1,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,60*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*19,30*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*31,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*132,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,26*
- ▶ **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)  
*ja*
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
*0,75 l*



## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Verschiedene*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*40 bis 60 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Cordon Royat und Guyot*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*4.500/ha*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Granit*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*k.A.*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*-*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*450 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*September*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Mikroklima*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*k.A.*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*-*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*-*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*-*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*- (12 Monate in Zementtanks gereift)*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Normales Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*8°-10° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Fisch: Hell/weiß / Geflügel: Ente, Gans, Hähnchen, Pute / Käse: Hartkäse / Salat: Mediterrane Salate*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Helles, strahlendes Goldgelb im Glas. Anfangs verhalten, dann feine Aromen mit Noten von Birnen, weißen Blüten und Steinobst. Am Gaumen vollmundig und rund, unterstützt von einen lebendigen Säure und Zitrusnoten. Präsender fruchtiger Abgang mit angenehmen Kräuternoten, guter Trinkfluss, leicht und ausgewogen im Geschmack. Feine (helle) Fischgerichte, mediterrane Salate und Geflügelgerichte passen ebenso gut zu ihm wie nicht zu kräftige Hartkäsesorten.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
  
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Apartado 17  
6290-999 Gouveia  
Portugal*