

PORTADA RESERVA BRANCO 2017

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)
Reserva

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Fernão Pires (40 %), Arinto (30 %), Chardonnay (15 %),
Verdelho (15 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
3,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,85
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
24,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
38,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
146,00
- ▶ **ph** (ph)
3,24
- ▶ **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 RESERVA BRANCO 2017

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Porto Franco
- ▶ **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/ha
- ▶ **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)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
8°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Hell/weiß, Meeresfrüchte / Fleisch: Hell/Weiß / Gerichte: Petiscos (typische portugiesische Tapas), Tapas
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Weißwein-Cuvée aus dem Süden Portugals, erzeugt aus dem Lesegut der Einzellage Porto Franco; zeigt sich im Glas mit einem hellen Goldgelb. Angenehmes Bukett mit fruchtigen und mineralischen Noten; auch am Gaumen fruchtig, angenehm frisch und vollmundig, weich. Gut gekühlt ein den Appetit anregender Aperitif. Sehr gut auch als Begleiter zu Gerichten mit Meeresfrüchten, gedünstetem Fisch, weißem Fleisch, mediterranen Salaten, Frischkäse, Ziegenkäse und Petiscos (portugiesische Tapas).
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Estrada Nacional 3-3
2070-512 Valada (Vila Chã de Ourique)
Portugal*