

# ÁGUA VIVA ESPUMANTE BRUTO 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, Sergio Silva, Miguel Silva*
- ▶ **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)  
*12,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*2,50*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*6,14*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*67,00*
- ▶ **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*



# ÁGUA VIVA ESPUMANTE BRUTO 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)  
30 bis 60 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
3.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Kalk
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
Westlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
80 - 100 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
Mitte August
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Atlantikklima
- ▶ **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)  
24 Monate auf der Hefe

## 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: Kabeljau (im Ofen gebacken) / Fleisch: Spanferkel, Zicklein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Helles Strohgelb in der Farbe; feine anhaltende Perlage, straff, frisch und mit einem Aromenprofil aus Zitrusnoten und hellen Früchten, die mit den zarten Toast-Tönen harmonisch im Einklang sind. Am Gaumen noch jugendlich und mit Griff, dabei cremig und mit präsender Säurestruktur. Ein belebender Schaumwein mit viel Nachdruck und einem trockenen, feinen und erfrischenden Abgang. Passt sehr gut zu Spanferkel, im Holzofen gebratenem Zicklein, Kabeljau oder natürlich auch klassisch als Aperitif.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Rua Professor Joaquim Pires dos Santos  
3060-2690 Cordinha Cantanhede  
Portugal