

MALVASÍA COLHEITA 1997

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Justino's Madeira
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1870
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 200 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Justino's Madeira Wines, S.A.
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Dina Luís, Juan Teixeira
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Madeira (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Malvasía (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Canteiro-System (Lagerung jung aufgespritzter Weine im Holzfass im Dachbereich der Kellerei unter natürlicher Wärmeentwicklung)
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
20,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
110,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
9,52
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **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



MALVASÍA COLHEITA 1997

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)
20-25 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Latada, Spalier
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Lehm, Ton, vulkanischen Ursprungs
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
10 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
700 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Atlantik-beeinflusst
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
Mehrere Jahre in amerikanischer und französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Dessert: Gebäck, Honigkuchen, Kuchen, Pralinen, Schokolade
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Bernsteinfarben mit grünem und gereiftem Rand. Am Gaumen Noten von Karamell, Toffee, Gewürzen, Teeblättern und Tabak. Süß, weich und reichhaltig mit einem weichen, aber starken Charakter. Sehr angenehmer und langer Nachgeschmack mit mineralischen Noten von gereiften Feigen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
P.I. Cancela
9125-042 Caniço, Madeira
Portugal