

NAT' COOL DRINK ME BRANCO 2018

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)
Sergio Silva, Miguel Silva
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Minho (Vinho Regional)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Arinto, Avesso, Azal Branco, Loureiro, Trajadura
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
11,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,50
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,70
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
18,30
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
9,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
72,00
- ▶ **ph** (ph)
3,22
- ▶ **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)
1,00 l



NAT' COOL DRINK ME BRANCO 2018

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Amarante, Lousada
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
25 bis 30 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm, Sand
- ▶ **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)
100-150 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Atlantik-beeinflusst
- ▶ **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)
-

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 / Gerichte: Petiscos (typische portugiesische Tapas), Tapas
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Ein im alten Stil gekelterter Vinho Verde, naturtrüb mit leicht animierender Kohlensäure, im Bukett grüner Apfel, leichte Töne von frischem Brot, Zitrusfrüchte. Angenehme Säure, die ihm eine große Frische verleiht. Niedrig im Alkohol, ist das ein Wein mit großem Trinkfluss für viele Gelegenheiten: Als Aperitif, zu Finger Food der wenn man einfach nur Lust auf ein Glas Weißwein hat.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Rua Professor Joaquim Pires dos Santos
3060-2690 Cordinha Cantanhede
Portugal*