

REDOMA TINTO 2017

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Niepoort Vinhos
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1842
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 40 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Niepoort
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Dirk Niepoort, Daniel Niepoort, Luis Pedro Candido
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Douro (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Andere, Tinta Amarela, Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Malolaktische Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Lagares
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
0,60
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,10
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
24,80
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
19,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
56,00
- ▶ **ph** (ph)
3,62
- ▶ **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



REDOMA TINTO 2017

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Quinta de Nápoles und andere
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
Über 70 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat, Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.000-6.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Schiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
20 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
150-500 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
20 Monate in gebrauchten Holzfudern

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Aufläufe: Pikante Aufläufe mit Pilzen / Fleisch: Hell/Weiß, Lamm, Pfeffersteak / Wild: Hirsch, Wildente, Wildschwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
In der Farbe ein leuchtendes Rot. Aromatisches Bukett mit frischem Obst, balsamisch, mediterrane Kräuternoten, mineralischer Charakter mit Aromen nach Stein und Erde. Am Gaumen beherzt und konzentriert. Präsenze, sehr gut integrierte Tanninen, die sich perfekt mit der guten Säurestruktur ergänzen. Langer, nachhaltiger Abgang. Ein charaktervoller Wein mit großem Reifepotenzial, ein idealer Begleiter zu würzigen Speisen wie einem Pfeffersteak, Wildgerichten, Lamm oder pikanten Aufläufen mit Pilzen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia
Portugal*