

# BATUTA 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*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Douro - Wein (D.O.C.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Andere, Malvazía Preta, Rufete, Tinta Roriz, Touriga Franca*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank und Lagares*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*0,60*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,00*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*26,30*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*21,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*83,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,63*
- ▶ **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*



## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Quinta do Carril und andere*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*70 Jahre und über 100 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Cordon Royat mit 2 Ruten, doppelter Guyot*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*6.000/ha*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Schiefer*
- ▶ **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)  
*350-700 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*August - September*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)  
*Kontinentalklima*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*400 mm*
- ▶ **Art der Schöpfung** (Art of fining)  
*-*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*-*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*-*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*22 Monate in Barriques aus französischer Eiche*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Großes Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*18° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Fisch: Seeteufel / Fleisch: Lamm, Lammkotelett / Wild: Fasan/Rebhuhn, Hirsch, Reh, Wildbret, Wildente, Wildschwein*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Lebendiges, dichtes Rubinrot. Reichhaltiges Bukett mit Aromen von Waldfrüchten und Würznoten, zu denen sich nach und nach der Duft von Pfeffer und Gewürznelken gesellt. Elegant und ausdrucksstark am seidigen Gaumen, angenehm weiche, gut eingebundene Tannine, feines Säurespiel. Ein charaktvoller Roter, konzentriert und facettenreich; fein und nachhaltig im Abgang. Ein wunderbarer Begleiter zu Lamm- und Wildgerichten, aber auch zu einem mediterranen Fischgericht wie ein Seeteufel mit Oliven und Knoblauch passt er vorzüglich.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
  
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Rua Cândido dos Reis, 670  
4400-071 Vila Nova de Gaia  
Portugal*