

M.I. TINTO 2017

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Quinta Maria Izabel
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
-
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 130 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Reginaldo und João Carlos Paes Mendonça
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Daniel, Dirk und Marco Niepoort
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Douro (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
*Tinta Roriz (40 %), Touriga Franca (40 %), Tinta Cão (10 %),
Touriga Nacional (10 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,80
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,10
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
31,30
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
31,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
73,00
- ▶ **ph** (ph)
3,65
- ▶ **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



M.I. TINTO 2017

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Cruz, Fonte do Toiro, Carrascal
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
20 bis 95 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Granit, Schiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flach- und Steillage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
300-500 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Anfang 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)
50 % für 12 Monate in französischer Eiche (Zweitbelegung) und 50 % für 12 Monate im Edelstahltank

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Rot / Käse: Kräftig / Wild: Wildgerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Die rote Cuvée zeigt im Glas ein dunkles Burgunderrot; im facettenreichen Aroma Noten von dunklen Beeren und Wildsträuchern. Würzig am Gaumen, ausgewogener, lebhafter, fast mineralischer, rustikaler Geschmack mit mittellangem Abgang. Ein wunderbarer Rotwein für jeden Tag, der sehr gut mit kräftigen Käsen und roten Fleischgerichten harmoniert sowie mit Wild.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Lugar da Cruz - Folgosa do Douro
5110 - 204 Armamar
Portugal*