

CONCISO BRANCO 2017

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Quinta da Lomba
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2012
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 14 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Dirk Niepoort, Sergio Silva
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Dirk Niepoort, Sergio Silva, Manuel Silva
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Dão (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Bical, Encruzado, Malvasía
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Granittank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,40
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
0,70
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,96
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
17,20
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
27,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
97,00
- ▶ **ph** (ph)
3,19
- ▶ **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



CONCISO BRANCO 2017

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Quinta da Lomba
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
60 bis 100 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Granit
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Osthanglage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
80-100 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mikroklima
- ▶ **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)
20 Monate in gebrauchten 500-Liter-Barriques

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
14° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Aal, Heilbutt (schwarz), Lachs, Tunfisch, Wels
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Zeigt sich im Glas mit einem brillanten Zitronengelb. Vielschichtige, feine Nase mit Noten von Gewürzen, einer leichten Vegetabilität, weißen Früchten, aromatischen Kräutern. Dezentere Barrique, viel Biss und Volumen am Gaumen, lebendige Säurestruktur. Langer Abgang mit viel Frische. Braucht Zeit im Glas zum Entfalten, darf gerne dekantiert und in einem großen Burgunderglas serviert werden. Genießen Sie ihn zu Gerichten mit fetten Fischarten wie Lachs, Wels, Aal, Tunfisch und schwarzem Heilbutt.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)
*Apartado 17
6290-999 Gouveia
Portugal*