

M.I. BRANCO 2019

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 varietal[s])
Arinto, Côdega do Larinho, Cerceal, Folgasão, Rabigato, Verdelho, Viosinho
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,30
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
20,30
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
28,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
99,00
- ▶ **ph** (ph)
3,13
- ▶ **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. BRANCO 2019

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Verschiedene
- ▶ **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)
Verschieden
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
300-500 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August
- ▶ **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 / Fisch: Gebraten, Gegrillt, Meeresfrüchte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Eine wunderschöne Zitrusfarbe im Glas; frisches und jugendliches Aroma, guter mineralischer Charakter, der ihm Frische verleiht, zusammen mit einem Hauch an Noten von Steinobst, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten. Mittlerer Körper mit knackiger, ausgewogener Säure, angenehm im mittellangen Abgang. Gut gekühlt ein anregender Aperitif, der weiße Douro begleitet aber auch sehr gut Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Lugar da Cruz - Folgosa do Douro
5110 - 204 Armamar
Portugal*