

MAINOVA BRANCO 2019

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Mainova
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2019
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 20 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Mainova Sociedade de Agricola, LDA
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Antonio Macanita, Sandra Sarria
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Alentejano (Vinho Regional)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Vinho Regional

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Arinto (34 %), Antão Vaz (33 %), Verdelho (33 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Barrique
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,75
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
18,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
55,00
- ▶ **ph** (ph)
3,00
- ▶ **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



MAINOVA BRANCO 2019

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Vimiero-Évora-Alentejo
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Granit, Schiefer
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Atlantikklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **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)
12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Gebraten, Gedünstet, Gegrillt, Gekocht, Hell/weiß / Käse: Ziegenkäse / Salat: Mediterrane Salate, mit Meeresfrüchten
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Präsentiert im Glas ein Zitrusgelb. Mineralische Nase mit Noten von Zitrusfrüchten (grüne Ananas, helle Melone, Pampelmuse, Quitte). Animierende Säure, herbe Frische, voluminös am Gaumen. Eleganter Branco mit mittellangem Nachhall, der sehr gut zu hellem gedünsteten Fisch passt, harmonisiert auch wunderbar mit mediterran angemachten Salaten, Gemüsegerichten/-aufläufen mit Fenchel und Paprika sowie Ziegenkäsen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Estrada Nacional 372-1
7040-669 Vimiero, Arraiolos
Portugal*