

MAINOVA TINTO 2018

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)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Alicante Bouschet (34 %), Baga (33 %), Touriga Nacional (33 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,0
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,90
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
34,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
72,00
- ▶ **ph** (ph)
3,48
- ▶ **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 TINTO 2018

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Vimeiro-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)
8 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Gebraten / Fleisch: Gegrillt, Rot / Pasta/Nudeln: mit kräftigen Saucen / Pizza: Pikant
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensives Bukett mit viel Frucht, reife Süßkirschen, Veilchen, dunkle Beeren, etwas Menthol. Am Gaumen weich und rund mit guter Frische, ausgewogener feiner Tanninstruktur und leicht pfeffriger Note. Gute Präsenz im Abgang, wieder mit viel Frucht. Wunderbar zu gegrilltem roten Fleisch, gebratenem Fisch sowie pikanter Pasta und Pizza.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Estrada Nacional 372-1
7040-669 Vimiero, Arraiolos
Portugal*