

# MOINANTE ROSÉ 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)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
Castelão (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
< 1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
7,10
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
k.A.
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
25,00
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
65,00
- ▶ **ph** (ph)  
3,04
- ▶ **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



# MOINANTE ROSÉ 2019

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
- ▶ **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)  
6 Monate in französischer Eiche

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
Fisch: Calamares (frittiert) / Fleisch: Schinken, Schwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Gut strukturierter lachsfarbener Rosé. Blumiges Bukett, das nach frühzeitigem Öffnen zusätzlich Noten von roten Früchten (Erdbeeren), Süßholz und Tomaten präsentiert. Vollmundig am frischen Gaumen, feine Säurestruktur, guter Trinkfluss. Passt ausgezeichnet zu frittierten Calamares, einem kalten Schweine braten mit Kräuterkruste und herzhaften Schinkengerichten. Dekantieren!
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Estrada Nacional 372-1  
7040-669 Vimiero, Arraiolos  
Portugal