

RÓTULO TINTO 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
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Dão (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Alfrocheiro Preto, Jaén, Tinta Pinheira, Touriga Nacional
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,10
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,46
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
25,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
60,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
120,00
- ▶ **ph** (ph)
3,62
- ▶ **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, 1,50 l



RÓTULO TINTO 2017

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Vila Nova de Tázem, Gouveia
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
30-80 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Doppelte Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Granit
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
-
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
600 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)
12 Monate in Zementtanks (Zweitbelegung)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
15° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Gebraten, Kabeljau (im Ofen gebacken) / Fleisch: Kalb, Wurstplatte / Geflügel: Ente
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Dichtes Rubinrot im Glas. Aromatisches Bukett, leicht blumig. Noten von wilden Beeren und etwas Menthol. Am Gaumen zeigt er sich mit lebendiger Säurestruktur. Noten von frischem Obst und würzige Aromen sind in einem mineralischen Gerüst eingebunden; ausgewogener Abgang. Wunderbar zu geschmortem Kalbsfleisch und traditionellen Würsten sowie im Ofen gebackenem Kabeljau.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Apartado 17
6290-999 Gouveia
Portugal*