

CARACOLETE BRANCO 2015

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Quinta de Baixo
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2007
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 14 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Dirk Niepoort
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Dirk Niepoort, Sergio Silva, Miguel Silva
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Bairrada (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Bical, Maria Gomes
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Malolaktische Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,90
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
10,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
70,00
- ▶ **ph** (ph)
3,05
- ▶ **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



CARACOLETE BRANCO 2015

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)
50 bis 60 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalkhaltiger Lehm Boden
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Hanglage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
Meeresniveau
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August - September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima condition)
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)
- (5 Jahre Edelstahltank)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Kabeljau (im Ofen gebacken) / Gerichte: Asiatische Gerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Strohgelbe Farbe. Am Gaumen zeigen sich deutliche Kalktöne, eingebettet in Aromen von Orangenblüten. Die zitrusartige Säure unterstreicht den einzigartigen Charakter - der Wein ist frisch, komplex, sehr fein und elegant. Der straffe Abgang ist zutiefst mineralisch geprägt. Ein tiefgründiger, außergewöhnlicher Weißwein, der aus Burgundergläsern getrunken werden sollte.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Address of the producer)
Rua Professor Joaquim Pires dos Santos
3060-2690 Cordinha Cantanhede
Portugal