

# CONCISO TINTO 2019

## 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, Miguel Silva*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Dão (D.O.C.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Baga, Jaén*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Barrique*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*11,30*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*0,60*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*4,45*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*21,90*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*15,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*43,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,70*
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)  
*ja*
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)  
*nein*
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)  
*nein*
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)  
*ja*
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)  
*ja*
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
*0,75 l*



# CONCISO TINTO 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)  
80 und über 100 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
Gobelet
- ▶ **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)  
Osten (Hänge der Serra da Estrela)
- ▶ **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)  
20 Monate im großen Holzfass (Zweitbelegung)

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
Gerichte: Eintöpfe mit Fleisch / Wild: Wildgerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Feiner, eleganter Dão; leuchtendes Rot mit violetten Tönen. Ausdrucksstarke Nase mit viel Frucht (Waldbeeren), mineralischen und floralen Noten und Gewürzen (Pfeffer, Gewürznelken). Anfangs verhalten, öffnet sich im Glas und gewinnt immer mehr an Finesse und Präzision. Am Gaumen von mittlerer Konzentration, einnehmende Frucht, seidige Tannine. Lebendige Säure, ausgewogen und harmonisch im Geschmack; langer, tiefgründiger Abgang. Empfohlen für Liebhaber von Wildgerichten und deftigen Eintöpfen mit Fleisch.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Apartado 17  
6290-999 Gouveia  
Portugal