

# VV VINHAS VELHAS BRANCO 2017

## 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 varietie[s])  
*Bical, Maria Gomes*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*12,10*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*> 1,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*6,30*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*64,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*88,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,19*
- ▶ **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*

# VV VINHAS VELHAS BRANCO 2017

## 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 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
2.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Kalkhaltiger Lehmboden
- ▶ **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)  
August - September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Kontinentalklima mit atlantischem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
k.A.
- ▶ **Art der Schöning** (Art of fining)  
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
20 Monate im 1.000-l-Fuder von der Mosel

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
Fisch: Gebraten, Meeresfrüchte, Stockfisch (Bacalao/Bacalhau), Sushi / Gerichte: Asiatische Gerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Der Wein präsentiert sich im Glas in einem hellen Zitronengelb. Am Gaumen ist er lebhaft, ausdrucksstark und straff. Die vom Kalkboden geprägten mineralischen Noten treten deutlich hervor und harmonisieren mit Noten von frischen Kräutern, Limonen und hellen Blüten. Das eher straffe Profil der Rebsorte Bical steht in schönem Einklang mit der ausdrucksstarken Ader der Rebsorte Maria Gomes. Am Gaumen bleibt er beeindruckend leicht, besitzt aber dennoch Fülle und Griff. Säure und Salzigkeit verleihen dem weißen Bairrada einen einzigartigen Charakter, der sich durch Frische, Finesse und Eleganz auszeichnet. Am Ende zeigt er einen filigranen Abgang mit tiefgründiger Mineralität. Genießen Sie ihn in einem großen Burgunderglas als Solisten oder als kongenialen Partner zu Meeresfrüchten, gebackenem Fisch und Stockfisch. Passt auch hervorragend zu Rezepten der japanischen Küche (wie beispielsweise Gerichten mit Nori-Algen).
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentarios/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Rua Professor Joaquim Pires dos Santos  
3060-2690 Cordinha Cantanhede  
Portugal