

# COLHEITA 2010

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Niepoort Vinhos*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1842*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 40 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Familie Niepoort*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Dirk Niepoort, Nick Delaforce*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Vinho do Porto (D.O.C.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*Ausgezeichnet*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Andere, Sousão, Tinta Amarela,  
Tinta Cão, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Lagares*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*19,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*99,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*4,57*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*130,80*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*52,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,57*
- ▶ **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)  
*nein*
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
*0,75 l*



# COLHEITA 2010

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Vale do Pinhão, Ferrão*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*Über 60 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Guyot, Cordon Royat*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*4.000 - 6.000/ha*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Schiefer*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*20 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Steillage*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*100 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*September*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Kontinentalklima*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*400 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*Gelatine*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*-*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*-*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*10 Jahre in Pipas (550 Liter-Fässer), Juli 2019 abgefüllt*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Großes Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*18° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Dessert: Crème Brûlée / Fleisch: Leberpastete*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*10 Jahre im Pipa (Holzfass) gereifter Port. Präsentiert im Glas ein mittleres Ziegelrot mit hell-orangen Rändern. In der Aromatik rauchige Vanille-Noten von der langen Fasslagerung, begleitet von Aromen von Marmelade, Rosinen und getrockneten Aprikosen. Am Gaumen zeigt er einen mittleren Körper, ausgewogen im langen Abgang. Genießen Sie ihn leicht gekühlt als Aperitif oder als Begleiter zu einem Dessert mit getrockneten Früchten. Echte Portwein-Fans genießen ihn ganz klassisch zu einer Leberpastete.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Rua Cândido dos Reis, 670  
4400-071 Vila Nova de Gaia  
Portugal*