

# ÁGUA VIVA ESPUMANTE BRUTO BAGA BLANC DE NOIR 2016

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Quinta de Baixo*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*2007*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / Westlage*
- ▶ **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])  
*Baga (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*11,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*1,10*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,24*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*k.A.*
- ▶ **ph** (ph)  
*k.A.*
- ▶ **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*



# ÁGUA VIVA ESPUMANTE BRUTO BAGA BLANC DE NOIR 2016

## 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)  
60 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
k.A.
- ▶ **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)  
20 ha
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
80-100 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
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)  
- (60 Monate auf der Hefe)

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Jung zu trinken
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
10°-12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
als Aperitif / Fisch: Kabeljau (im Ofen gebacken) / Fleisch: Spanferkel, Zicklein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Zeigt im Glas ein kräftiges Lachsrosa mit feiner, lang anhaltender Perlage. Delikates, ausdrucksstarkes Bukett mit Noten von roten Beeren (Kirsche, Johannisbeere), dazu florale Nuancen und frische Kräuter, Brioche und Haselnuss. Am Gaumen begeistert er mit einer großartigen Balance zwischen säurebetonten und bitteren Aromen. Elegant, leichtfüßig und finessenreich. Lang und eindrucksvoll im Nachhall, exzellente Säurestruktur. Klassischer Aperitif, wird in der Region auch als Begleiter zu Spanferkel, im Holzofen gebratenem Zicklein und Kabeljau ausgeschenkt.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Rua Professor Joaquim Pires dos Santos  
3060-2690 Cordinha Cantanhede  
Portugal