

# REDOMA BRANCO 2022

## 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, Daniel Niepoort, Luis Pedro Candido*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Douro (D.O.C.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Andere, Arinto, Códrega, Donzelinho, Rabigato, Viosinho*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Barrique*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*12,60*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*1,20*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*6,00*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*19,80*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*26,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*125,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,14*
- ▶ **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*



# REDOMA BRANCO 2022

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Quinta de Nápoles und Vale do Pinhão*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*65 bis 85 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Cordon Royat, Guyot*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*5.000/ha*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Glimmerschiefer*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*10 hl/ha*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Unterschiedlich*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*400-600 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*August - September*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Kontinentalklima*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*400 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*-*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*-*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*-*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*9 Monate in Barriques aus französischer Eiche*

## 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: Gebraten, Gedünstet, Gegrillt, Gekocht, Geräuchert, Lachs, Meeresfrüchte, Schalentiere, Tunfisch / Fleisch: Kalb, Leber, Schwein / Geflügel: Ente, Gans, Hähnchen, Pute / Gemüse: Pilze / Gerichte: Pasteten, Tapas / Käse: Käseplatte, Mittelreife, Weichkäse / Salat: mit Meeresfrüchten, Sommersalate / Wild: Fasan/Rebhuhn*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Ausdrucksstarke Nase, in der mineralische Noten dominieren, begleitet von Aromen von Aprikosen und Zitrusfrüchten sowie dezente floralen Noten. Leicht rauchiger Charakter, elegant und ausgewogen im Geschmack. Körperreich, gut ausbalanciert, gut eingebundenes Holz, langer Abgang. Perfekt zu im Ofen gebackenen Gerichten mit Fisch und Geflügel, zu einer Pasta mit Käse.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Rua Cândido dos Reis, 670  
4400-071 Vila Nova de Gaia  
Portugal*