

DONA VITÓRIA GRANDE ESCOLHA BRANCO 2022

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Monte da Ravasqueira
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1998
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 42 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie José de Mello
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
David Baverstock, Vasco Rosa Santos
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Alentejano (Vinho Regional)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Antão Vaz, Arinto
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,80
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,18
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
< 200,00
- ▶ **ph** (ph)
3,25
- ▶ **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



DONA VITÓRIA GRANDE ESCOLHA BRANCO 2022

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)
15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot, Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.600/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
40 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
170 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Gemischt
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Bentonit
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Tangenzial)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
6 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
8°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Calamares (frittiert), Fisch-Tapas, Gedünstet, Gegrillt, Gekocht, Geräuchert, Hell/weiß, Meeresfrüchte, Tunfisch
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Sehr hellgelbe Farbe, mit angenehm süßen Noten, Zitrusfrüchten und etwas Holz. Im Mund schmeichelnd, fruchtig mit Noten von Holz, Vanille, etwas Rauch und Toast. Der Säuregehalt bleibt kontrolliert und endet mit einem nicht sehr lang anhaltenden Abgang. Ein sehr angenehmer Weißwein für jede Jahreszeit, der eine gewisse Komplexität vermittelt.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Av. 24 de Julho 24-5
1200-480 Lisboa
Portugal