

PICO RESERVA BRANCO 2021

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Niepoort Vinhos
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1842
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / k.A.
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Niepoort
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Dirk Niepoort
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
-
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Reserva

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Arinto, Terrantez, Verdelho
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,70
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,60
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
23,50
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
14,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
72,00
- ▶ **ph** (ph)
3,44
- ▶ **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



PICO RESERVA BRANCO 2021

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Lajido de Santo Luzia (Nordküste der Insel Pico)
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
4 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Azoren traditionelles System
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Vulkanisch
- ▶ **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)
650 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August - September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Suptropisches Klima (gemäßigt)
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Aufläufe: Reis / Fisch: Gebraten, Meeresfrüchte / Fleisch: Hell/Weiß / Pasta/Nudeln: Lasagne
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Die Farbe zeigt dank eines teilweisen Ausbaus im Holz einen ins Goldene tendierenden Gelbton. In der Nase spürt man die vom Meer stammenden jodigen Nuancen, dazu Zitrus, Aprikose und Gewürze à la Vanilleschote. Am Gaumen ist der Wein strukturiert und gehaltvoller als zu erwarten war und glänzt mit einer Säurestruktur, die den beinahe salzigen Abgang austariert.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Rua Cândido dos Reis, 670
4400-071 Vila Nova de Gaia
Portugal*