

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Casa de Vila Nova
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1688
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 50 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Bernardo Lencastre
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Manuel Soares
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Vinho Verde (D.O.C.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Arinto, Loureiro
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
10,10
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
7,40
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
26,10
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
16,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
102,00
- ▶ **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



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)
10 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.200/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Granit
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
100 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
140 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Gemischt
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Juli - August
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Atlantikklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
1.300 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Gummi arabicum
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Tangenzial)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
8°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Meeresfrüchte / Fleisch: Hell/Weiß / Gerichte: Asiatische Gerichte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Der Vinho Verde präsentiert sich im Glas mit einem angenehmen Zitronengelb. Aromatische Nase mit Zitrusfrüchten und floralen Noten, aus denen Birne und Limette hervorstechen. Lebendige Säurestruktur, die für viel Frische sorgt, gehaltvoll am präsenten Gaumen. Leichte (helle) Fleischgerichte mit Geflügel finden in ihm ebenso einen passenden Begleiter wie Fisch und Meeresfrüchte sowie Gerichte aus der japanischen Küche. Gut gekühlt verbreitet er auch als anregender (Sommer-) Aperitif großen Trinkspaß.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Rua de Vila Nove n° 279
4560-055 Castelões - Penafiel
Portugal