

# VINHA DAS ROMÃS BLANC DE NOIRS 2022

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Monte da Ravasqueira*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*1998*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 7,5 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 varietie[s])  
*Syrah, Touriga Franca*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*12,50*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*3,14*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,18*
- ▶ **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)  
*< 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*



# VINHA DAS ROMÃS BLANC DE NOIRS 2022

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Vinha das Romãs*
- ▶ **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)  
*Sandiger Lehm mit felsigem Granit/Schiefer*
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
*k.A.*
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
*Steillage*
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
*170 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Gemischt*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Kontinentalklima*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*750 mm*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*Bentonit*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*Ja (Tangenzial)*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*Ja*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*Ein Drittel der Trauben wurde im Edelstahltank vergoren und anschließend in neue Barriques aus französischer Eiche gefüllt, wo die Batonnage für sechs Monate verlängert wurde.*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Normales Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*8°-10° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Kräftige Mineralität in der Nase mit Fruchtnoten nach Pfirsich und Aprikose. Die knackige Säure, die das Hauptmerkmal dieses Weines ist, wird durch die Fruchtigkeit ausgeglichen. Die Aromen von Toast und geröstetem Brot, die durch die Cremigkeit der Reifung unterstrichen werden, prädestinieren ihn für eine weitere Reifung im Keller. Die Trauben wurden in den kühlfsten Lagen unseres Weinbergs Vinha das Romãs (sandiger Lehm mit felsigen Einflüssen von Granit und Schiefer) von Hand gelesen. Ein Drittel der Trauben wurde im Edelstahltank vergoren und anschließend in neue Barriques aus französischer Eiche gefüllt, wo die Batonnage für sechs Monate verlängert wurde. Sehr gut zu Wild, gegrilltem Fleisch und gebratenem Geflügel.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Av. 24 de Julho 24-5  
1200-480 Lisboa  
Portugal*