

# LAGAR DE BAIXO TINTO 2021

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Quinta de Baixo*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
*2007*
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 14 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Dirk Niepoort*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Dirk Niepoort, Sergio Silva, Miguel Silva*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Bairrada (D.O.C.)*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
*-*
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])  
*Baga (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Malolaktische Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Lagares*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*11,90*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*0,40*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,16*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*22,40*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*120,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,53*
- ▶ **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*



# LAGAR DE BAIXO TINTO 2021

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
*Montarro und andere*
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
*80-100 Jahre*
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
*Guyot*
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
*2.500/ha*
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
*Kalk, Lehm*
- ▶ **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)  
*80-100 m*
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
*Hand*
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
*August - September*
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
*Kontinentalklima mit atlantischem Einfluss*
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
*k.A.*
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
*-*
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
*k.A.*
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
*k.A.*
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
*19 Monate in großen Barriques*

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
*Gutes Reifepotential*
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
*16° Celsius*
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
*Fisch: Kabeljau (im Ofen gebacken) / Wild: Fasan/Rebhuhn, Wildschwein*
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
*Einhundertprozentiger Baga, erzeugt aus handgelesenem Traubengut älterer und jüngerer Rebstöcke (20-40 Jahre). Helles Rubinrot im Glas. Ausdrucksvolles Bukett, frisches rotes Obst, Aromen von Kirschen und Brombeeren. Am Gaumen fein und mineralisch mit Waldnoten, präsenste erdige Tannine. Baga-typisch ist die markante Säure, die wunderbar eingebunden ist und für Leichtigkeit und Frische sorgt. Ausgewogener, mittellanger Abgang. Ein sehr guter Begleiter zu Wild (Rebhuhn, Wildschwein) und im Ofen gebackenem/gegrilltem Kabeljau.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
*Rua Professor Joaquim Pires dos Santos  
3060-2690 Cordinha Cantanhede  
Portugal*