

LOIOS 2004

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
João Portugal Ramos Vinhos
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1993
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 40 ha plus Zugriff auf weitere 60 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
João Portugal Ramos
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
João Portugal Ramos
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Alentejano (Vinho Regional)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
Sehr gut
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
Vinho Regional

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
*Aragonêz (30 %), Castelão (30 %), Trincadeira Preta (30 %),
Andere (10 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,60
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,60
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
28,50
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
21,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
60,00
- ▶ **ph** (ph)
3,74
- ▶ **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)
12 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Cordon Royat mit 2 Ruten
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Lehm, Ton
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
36 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
300 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
500 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Kieselgurfiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja
- ▶ **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)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Lachs / Fleisch: Kaninchen, Lamm, Rind / Käse: Hartkäse, Mittelalt, Mittelreif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Feinfruchtige Nase, erinnert im ersten Moment leicht an einen Premium-Beaujolais-Primeur; im Glas leuchtend violett; junger, vollmundiger und geschmeidiger Rotwein, den man leicht gekühlt sehr gut zu Lamm- und Rindersteaks servieren kann; mittlerer Abgang.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Vila Santa
7100-149 Estremoz
Portugal