



Eto Carta Branco 2012

Dieser Weißwein folgt die gleiche Philosophie des roten, ein Wein zum Genießen des guten Essens, der guten Momente und der guten Freunde, ein Wein für die einfachen Freuden des Lebens. Die Trauben stammen aus Weinbergen in 600 Metern Höhe, in denen die einheimischen Rebsorten in Böden aus Glimmerschiefer angebaut sind und die den Wein ihren starken Mineralcharakter verleihen. Um einen leichten, frischen, aber komplexen Wein herzustellen, wurde die Gärung in Edelstahltanks und in Barriques aus französischer Eiche durchgeführt.

Das Etikett zeigt Geschichten, die sich in den verschiedenen Jahrgängen verändern und die den entspannten Charakter dieses Weins darstellen.

VINIFIKATION

Das Jahr 2012 wurde durch die niedrigen Niederschlagswerte in der Douro-Region gekennzeichnet. Als Folge begann der vegetative Zyklus der Reben im Durchschnitt 15 Tage später als in den Vorjahren. Andererseits war der Winter 2012 durch niedrige Temperaturen geprägt, die ein angemessenes und ausgewogenes Wachstum erlaubten. Die Reifezeit war weniger warm als üblich, was eine gute Balance im Säuregehalt des Mostes zur Folge hatte.

Die Trauben wurden Anfang September geerntet. Nach einer sorgfältigen Auswahl am Lesetisch, wurden die Trauben langsam gepresst. Der Most ruhte 24 Stunden lang, ohne jegliche Maischestandzeit, es folgte anschließend eine langsame Gärung für 9 Monate.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Fabuloso Branco 2012 zeigt eine kristallklare Zitrusfarbe. Mineralische Nase mit einem akzentuierten Aroma nach sehr frischem, weißem Obst.

Am Gaumen zunächst frisch, ausgewogen und komplex. Die Aromen nach weißem Obst verbinden sich mit Rauchnoten, die das Authentische dieses Weins verstärken. Der lange Abgang endet leicht salzig, typisch für dieses Terroir.

PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Douro BODENART Glimmerschiefer WEINBERGE Verschiedene

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 20 - 50 Jahre

REBSORTEN Rabigato, Códega do Larinho, Gouveio, Dona Branca, Viosinho, Bical und andere

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4000-6000 ART DER REBERZIEHUNG Guyot und Royat MEERESHÖHE 550-700

LESEZEITRAUM August/September LESEART Hand MALOLAKTISCHE GÄRUNG Keine

GÄRUNG Edelstahltanks (75%) und Barriques aus französischer Eiche (25%) ABFÜLLUNG Mai 2013

REIFUNG Edelstahltanks und Barriques aus französischer Eiche TROCKENEXTRAKT (G/DM³) 19 RESTZUCKER (G/DM³) 3,1

ALKOHOLGEHALT (%) 13 PH-WERT 3,38 GESAMTSÄURE (G/DM³) 4,7 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0,5

SO₂ ANTEIL (MG/DM³) 20 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 62 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0,9882

PASSENDES ESSEN Ofengebackener und gegrillter Fisch, Pasta mit Meeresfrüchten, Geflügel, Weisses Fleisch.

