



## Eto Carta Branco Silver 2013

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

Die Ernte begann im Jahr 2013 am 19. August, früher als üblich, um die hohen Säureniveaus zu erhalten und zu hohe Alkoholgehalte zu vermeiden. Das Weinjahr war um ca. 25% produktiver als das Vorjahr. Die Entscheidung, die Ernte früher zu beginnen erwies sich als richtig, da die wichtigsten Weinberge bereits geerntet wurden, bevor es am 27. September heftig zu regnen begann.

Die Trauben stammen aus dem rechten Ufer des Douro und wurden über Nacht in einem Kühlwagen transportiert. Nach einer sorgfältigen Auswahl in der Kellerei, wurden sie vorsichtig bei niedriger Temperatur gepresst, um Oxidation und eine zu große Extraktion zu vermeiden.

Nach einer etwa 24-stündigen Dekantation, wurden 10% des Mostes in Barriques aus französischer Eiche und der Rest in Edelstahltanks für 8 Monate mit einheimischen Hefen vergoren. Der Wein wurde am 19. Mai 2014 abgefüllt.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Die Ernte 2013 ist delikat, fein und elegant. Das Aroma ist deutlich mineralisch, mit Noten von frischem Obst und Frühlingsblumen. Am Gaumen zeigt sich der Wein komplex, aber frisch, leicht, aber mit guter Konzentration und einer sehr ausgewogenen Säure. Langer Abgang mit Noten von Zitrusfrüchten, frisch und erfrischend. Perfekt für verschiedene Anlässe.

### 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 2014  
REIFUNG Edelstahltanks und Barriques aus französischer Eiche TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 16.7 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 1.4  
ALKOHOLGEHALT (%) 12.5 PH-WERT 3.39 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 4.2 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.4  
SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 11 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 47 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 0.9883  
PASSENDES ESSEN Ofengebackener und gegrillter Fisch, Pasta mit Meeresfrüchten, Geflügel, Weisses Fleisch.