



## Niepoort Rótulo Branco 2015

Wir haben uns die Mission gegeben, die biologische Vielfalt in der Dão-Region zu beachten und haben infolgedessen versucht, mehrere alte Weinberge mit weißen Trauben wiederzugewinnen, die über die Rebsorte Encruzado, überwiegend in dieser Region, hinausgehen. Der Rótulo Branco ist das Ergebnis einer Mischung aus Rebsorten, die fast vergessen sind, wie Borrado das Moscas, Rabo de Ovelha und Cercial, unter anderen. Ohne jeglichen Einfluß der Fässer, haben wir einen feinen, leichten und harmonievollen Wein geschaffen, der den Granit, sehr typisch für diese Region, spiegelt.

### VINIFIKATION

Das Weinjahr 2015 in der Dão-Region wurde von einem trockeneren Winter als im Vorjahr gekennzeichnet. Der Regen zu Frühjahrsbeginn bildete einige Reserven Bodenfeuchtigkeit, die die Pflanzen während der trockenen Frühlings- und Sommermonate unterstützte. Da es ein frühes Weinjahr war, befanden sich die Trauben im Juli in einer fast vollreifen Phase, daher begann die Ernte eine Woche früher als im Vorjahr. Die Trauben aus den alten Reben wurden vorsichtig in die Kellerei transportiert, wo sie gepreßt wurden. Die alkoholische Gärung erfolgte in Edelstahltanks, gefolgt von einem 12-monatigen Reifung in Zementtanks auf der Feinhefe.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

Leuchtende, sehr leichte gelbe Farbe. Der Rótulo Branco 2015 zeigt ein sehr feines Aroma mit einer eindeutigen pflanzlichen Komponente, im Einklang mit einigen Steinnoten und leichten Noten von Weißobst. Strukturiert, mit gutem Volumen im Mund, ist er ein charaktervoller Weißwein, unterstützt durch gute Säure und einer starken Mineralität. Erfrischend, bietet er einen delikaten Abgang mit Noten von Früchten und frischen Kräutern. Er kann zu den verschiedensten Gelegenheiten entspannt genossen werden!

### PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Dão BODENART Granite

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 40 to 60 years REBSORTEN Encruzado, Borrado das moscas, Rabo de ovelha e Cercial

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4500 ART DER REBERZIEHUNG Royal and Guyot MEERESHÖHE 450m

LESEZEITRAUM September 2015 LESEART Manual MALOLAKTISCHE GÄRUNG In Cement Vats GÄRUNG Inox

REIFUNG 12 months in cement vats TROCKENEXTRAKT (G/DM<sup>3</sup>) 20.6 RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 1.7 ALKOHOLGEHALT (%) 12-5

PH-WERT 3.29 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 5.54 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.29 SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 19

SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 104 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 0.9894

PASSENDEN ESSEN Zartes Fisch, Salate und alle Arten von weißem Fleisch. Milde Käsesorten.

FLASCHE

KASTEN

PALETTE

