



Quinta das Marias Oliveira do Conde

Technisches Beiblatt Dão DOC Quinta das Marias Rotwein Projekt SSO

Vorgeschichte

Anlässlich einer Veranstaltung in Zürich wurde ich angefragt, ob ich an einem Versuch zur Herstellung eines Rotweins ohne jegliche Zugabe von SO_2 interessiert wäre. Der Initiator hatte ein Produkt aus Traubenkernen geschaffen. Er nannte es TSB for Wine. Auf Grund des guten Resultats unseres Versuchs ist nun der Bio-Zertifizierung unternommen worden.

Dão DOC Quinta das Marias Rotwein Projekt SSO

Traubensorte: 100% Tinta-Roriz (Tempranillo)

Erntedatum: 19. September 2018

Weinbereitung: Handernte, sofortiger Transport zum Keller, Entrappen, ganze Beeren wurden ohne Zugabe von SO_2 in einen 500 L Tank gepumpt. Zugabe von 50% der Produktmenge TSB. Spontangärung mit vorbereiteter pied de cuve ohne SO_2 . Gärung während 10 Tagen mit regelmässigem Eintauchen des Tresterhutes. Abzug und nach Abschluss der malolaktischen Gärung Zugabe des restlichen Produkts TSB. Ausbau in gebrauchtem 225 L Barrique. Abzug nach acht Monaten und Abfüllen nach Filtrieren mit Cross Flow Filter.

Produktion: 300 Flaschen @ 75cl, davon wurden 80 Flaschen mit einer SO_2 Dosis von 50 mg/L als Vergleichsmuster abgefüllt.

Analyse: Alkohol 14.0 % Vol., Gesamtsäure: 5.15 gr/L, pH 3.82, Restzucker 0.5 gr/L

Verantwortlich für diesen Wein:

Peter Eckert, Produzent
Eng. Luís Lopes, Winemaker und Önologe
José Faria, Rebmeister
Victor Lopes, Verwalter

30.20.2019