



# Niepoort Água Viva 2013

Die Region Bairrada eignet sich hervorragend für die Produktion von Schaumweinen. Das kalkhaltige Terroir und die natürliche Säure der Rebsorten Bical, Cercial e Maria Gomes sind jene Faktoren, die die Produktion hochwertiger Schaumweine begünstigen. Im Jahr 2013 machten wir uns daran, die Tradition der Quinta de Baixo in der Herstellung von Schaumweinen im klassischen Stil und geringer Dosage fortzusetzen. Wir kreierten den Água Viva, einen Blanc des Blancs brut, der ausschließlich aus Trauben des Jahrgangs 2013 gekeltert wurde.

## VINIFIKATION

2013 war ein feuchter Jahrgang mit Niederschlägen im Winter und Frühling, was zu einem verspäteten Austrieb führte und den gesamten Vegetationszyklus verzögerte. Der Sommer war nicht so heiß wie üblich und auch die Nächte in den letzten zwei Augustwochen waren recht kühl. Der Reifeverlauf zeigte sich ausgewogen und die Trauben wiesen gute Zuckergrade sowie relativ hohe Äpfelsäurewerte auf, was im Vergleich zum Vorjahr eine höheren Gesamtsäure erbrachte. Água Viva wurde nach der traditionellen Methode vinifiziert, wobei die zweite Gärung in der Flasche erfolgte und der Wein 36 Monate im Keller der Quinta de Baixo auf der Hefe reifte. Degorgiert wurde er im November 2016.

## DEGUSTATIONSNOTIZEN

Strohgelb in der Farbe, zeigt der Wein eine feine und anhaltende Perlage. Er ist straff, frisch, mit einem vielschichtigen Aromenprofil aus Zitrusnoten und hellen Früchten, die mit den zarten Toast-Tönen eine schöne Harmonie ergeben. Am Gaumen ist er noch sehr jugendlich und mit Griff, dabei cremig und mit präsender Säurestruktur. Es ist ein lebendiger Schaumwein mit viel Nachdruck und einem trockenen, feinen und erfrischenden Abgang.

## PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort (Vinhos) S.A. REGION Bairradas BODENART Kalkhaltiger Lehm

DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 30-60 Jahre REBSORTEN Maria Gomes, Bical, Cercial, Chardonnay

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 3000 ART DER REBERZIEHUNG guyot MEERESHÖHE Auf Meeresebene

LESEZEITRAUM Ende August LESEART Manuell MALOLAKTISCHE GÄRUNG nein GÄRUNG Im Edelstahltank

ABFÜLLUNG 2014 (Degorgiert im November 2016) REIFUNG 36 Monate auf der Hefe RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 2.8

ALKOHOLGEHALT (%) 11 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 9.08 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.39

SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 51 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 0.9924 PRODUKTION 3340 Flaschen

PASSENDEN ESSEN Ein hervorragender Begleiter zu fetthaltigen Gerichten: Spanferkel, im Holzfen gebratenes Zicklein oder Kabeljau.

