



Niepoort Água Viva 2015

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. Auch im Jahr 2015 vinifizierten wir den Água Viva, einen Schaumwein ganz in der Tradition der Quinta de Baixo in klassischem Stil und ohne Dosage. Es ist ein Blanc des Blancs brut, der ausschließlich aus Trauben des Jahrgangs 2015 gekeltert wurde.

VINIFIKATION

Das Jahr 2015 war von einem milden Winter mit etwas Niederschlägen gekennzeichnet, wobei die Monate April und Mai etwas mehr Regen brachten und einen höheren Arbeitseinsatz in den Weinbergen erforderten. Die folgenden Monate wiesen höhere Temperaturen auf – der Reifeverlauf zeigte sich sehr ausgewogen. Die sensorische Reifeprüfung Anfang August veranlasste uns, den Erntebeginn auf den 25. August vorzulegen da die Traubenreife bereits recht fortgeschritten war. Die Vinifizierung erfolgte nach der traditionellen Methode mit einer zweiten Gärung in der Flasche. Der Wein reifte dann 24 Monate auf der Hefe in der Kellerei der Quinta de Baixo. Im April 2018 wurde der Schaumwein schließlich degorgiert.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Mit hellem 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/ Quinta de Baixo (Vinhos) S.A REGION Bairrada WEINFARBE Weiß

BODENART Kalkhaltiger Lehm DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 30 bis 60 Jahre REBSORTEN Maria Gomes, Bical, Cercial

PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 3000 Stöcke/ha ART DER REBERZIEHUNG Guyot HÖHE (M) 80-100

LESEZEITRAUM Mitte August LESEART Manuell GÄRUNG Im Edeltank ABFÜLLUNG 2016 (degorgiert im April 2018)

REIFUNG 24 Monate auf der Hefe RESTZUCKER (G/DM³) 2.5 ALKOHOLGEHALT (%) 12.3 GESAMTSÄURE (G/DM³) 6.14

FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM³) 0.64 SO₂ GESAMT (MG/DM³) 67 VOLUMENMASSE (G/CM³) 0.989

PRODUKTION 4.800 Flaschen ALLERGENE Sulfite

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

FIT FÜR VEGANER & VEGETARIER ja

FLASCHE



KASTEN



PALETTE

