



Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2013

Der Quinta de Baixo Vinhas Velhas ist das Ergebnis der Kombination der Rebsorten Maria Gomes und Bical von jahrhundertalten Weinbergen aus einem perfekten Kalkstein-Terroir. Die hohen natürlichen Säureniveaus ergeben Weine mit pH-Werten unter 3,0, daher ist es möglich, die malolaktische Gärung in 60 Jahre alten Holzfudern (1000 Liter) durchzuführen. Der VV verkörpert die unglaubliche Leichtigkeit und Komplexität der Bairrada-Region.

VINIFIKATION

2013 war ein feuchtes Jahr mit ziemlich hohen Niederschlägen im Winter und Frühjahr. Infolgedessen begann die Sprossung zwei Wochen später als im Vorjahr und der ganze Vegetationszyklus verzögerte sich. Der Sommer war nicht so heiß wie üblich und die Nächte waren sehr kalt in den letzten beiden Augustwochen.

Die Ernte begann Ende August in den alten Weinbergen. Die Reifung war sehr ausgewogen mit einem guten Zuckergehalt in den Trauben und einem relativ hohen Gehalt an malischer Säure. Die pH-Werte waren demgemäß gut, obwohl der Gesamtsäuregehalt höher war als im Vorjahr. Die Weißweine sind ausgewogen und kennzeichnen sich durch gute Frische.

Der V/V Branco 2013 stammt von verschiedenen Parzellen sehr alter Reben. Er wurde in Edelstahltanks vinifiziert, in denen er für 4 Wochen gärrte. Die Gärung erfolgte in Holzfudern und der biologische Säureabbau fand in gebrauchten 1000-L-Fudern statt, in denen er 20 Monate reifte. Er wurde ohne Filtrierung abgefüllt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Kristallklare Farbe mit prachtvollen Kreidenoten, lebendig, fast nervös, expressiv und sehr streng. Sein mineralisches Profil wird durch gute Zitronennoten und weiße Blumen umwoben. Am Gaumen überzeugt er durch die Leichtigkeit, obwohl vollmundig und extraktreich. Die Zitrus-Säure bringt den Wein auf eine außergewöhnlichen Ebene, frisch, komplex, sehr fein und elegant. Vertikal, direkt und mit einem strengen und tief mineralischen Abgang. Ein sehr ernster Weißwein, unterschiedliche und sollte in Gläsern getrunken werden Typ Burgund.

PRODUKTDATEN

REGION Bairrada BODENART Lehm-Kalkboden DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 80 Jahre

REBSORTEN Bical/Maria Gomes PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 2500 ART DER REBERZIEHUNG Guyot

MEERESHÖHE Auf Meereshöhe LESEZEITRAUM Ende August LESEART Hand

MALOLAKTISCHE GÄRUNG Fuders GÄRUNG Fuders ABFÜLLUNG Juni 2015 REIFUNG 20 Monate in Fuders

ALKOHOLGEHALT (%) 12 PRODUKTION 5.700 Flaschen/0,75L

PASSENDEN ESSEN Meeresfrüchtegerichte, ofengebackenes Fisch und Stockfisch. Paßt besonders gut zu Rezepten japanischer Art mit alkalischem und Jodgeschmack (wie, z.B. die Nori-Alge).

