



Niepoort Água Viva 2013

Le Bairrada est une région qui se prête parfaitement à la production de vins pétillants. Son terroir calcaire et l'acidité naturelle des cépages Bical, Cercial et Maria Gomes sont les attributs exceptionnels qui permettent d'y produire des vins pétillants de grande qualité. En 2013, nous voulions maintenir la tradition du Quinta de Baixo de vinifier des vins pétillants de style classique et de très faible dosage et nous avons donc créé le Água Viva, un Blanc de Blancs brut dont les raisins proviennent exclusivement du millésime 2013.

VINIFICATION

2013 a été une année humide, avec des pluies en hiver et au printemps, ce qui a retardé le bourgeonnement des vignes et tout leur cycle végétatif. L'été n'a pas été aussi chaud que d'habitude et les nuits des deux dernières semaines d'août ont été relativement fraîches. La véraison des raisins a été très régulière, avec une bonne teneur en sucres et des taux d'acide malique relativement élevés et par conséquent, une acidité totale plus élevée que celle du millésime précédent. Le Água Viva a été vinifié selon la méthode traditionnelle avec une deuxième fermentation en bouteille et une maturation sur ses lies fines pendant 36 mois dans la cave du Quinta de Baixo. Le vin a été dégorgé en novembre 2016.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dans sa robe jaune pâle, ce vin offre une mousse fine et persistante. Il est austère et frais, avec un nez très complexe où les arômes d'agrumes et de fruits blancs se mêlent à une note toastée délicate. En bouche, il montre sa jeunesse et sa tension mais aussi son caractère crémeux et une acidité bien présente. Un vin pétillant d'une belle vivacité et persistance avec une finale sèche, fine et rafraîchissante.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Bairrada TYPE DE SOL Argilo-calcaires

ÂGE DE VIGNES Entre 30 et 60 ans CÉPAGES Maria Gomes, Bical, Cercial, Chardonnay

PIEDS DE VIGNE PAR HA 3000 CONDUITE DES VIGNOBLES guyot

ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER Au niveau de la mer PÉRIODE DE VENDANGE Fin août

MODE DE VENDANGE manuelle MALOLACTIQUE non FERMENTATION En acier inoxydable

MISE EN BOUTEILLE 2014 (dégorgé en novembre 2016) ÉLEVAGE 36 mois sur ses lies fines

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 2.8 ALCOOL (%) 11 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 9.08 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.39

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 51 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.9924 PRODUCTION 3340 bouteilles

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Ce vin accompagnera parfaitement des mets plus gras: un cochon de lait, du chevreau rôti au four à bois ou du cabillaud.

