



# Niepoort Água Viva 2015

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 2015, nous voulions maintenir la tradition du Quinta de Baixo de vinifier des vins pétillants de style classique et zéro dosage et nous avons donc créé le Água Viva, un Blanc de Blancs brut dont les raisins proviennent exclusivement du millésime 2015.

## VINIFICATION

L'année viticole 2015 a été marquée par un hiver doux et sec, avec une forte pluviométrie aux mois d'avril et de mai, ce qui a exigé d'interventions rigoureuses au niveau des vignobles.

Les mois suivants ont apporté des températures élevées en favorisant une maturation équilibrée des raisins. En début d'août, nous avons commencé à effectuer des contrôles sensoriels pour vérifier la maturation, et puisque le fruit semblait avoir atteint un stade de maturation suffisamment avancé, nous avons ensuite décidé de démarrer la récolte plus tôt, le 25 août.

Le Água Viva a été vinifié selon la méthode traditionnelle avec une deuxième fermentation en bouteille et une maturation sur ses lies fines pendant 24 mois dans la cave du Quinta de Baixo. Le vin a été dégorgé en avril 2018.

## 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/ Quinta de Baixo (Vinhos) S.A RÉGION Bairrada TYPE DE VIN Blanc TYPE DE SOL Argilo-calcaires

ÂGE DE VIGNES 30 à 60 ans CÉPAGES Maria Gomes, Bical, Cercial PIEDS DE VIGNE PAR HA 3000 pieds

CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot ALTITUDE (M) 80-100 PÉRIODE DE VENDANGE Mi-août MODE DE VENDANGE Manuelle

MALOLACTIQUE Barricas / Fuder FERMENTATION En cuves en acier inoxydable MISE EN BOUTEILLE 2016 (Dégorgé en avril 2018)

ÉLEVAGE 24 mois sur ses lies fines SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 2.5 ALCOOL (%) 12.3 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 6.14

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.64 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 67 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0.989 PRODUCTION 4800 Bouteilles

ALLERGÈNES Sulfites

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

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS & VÉGÉTARIENS oui

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

