



## Niepoort Moscatel Dócil 2014

Le Moscatel Dócil (Ron Ron) est 100 % provenant de la variété Moscatel Galego, une variété avec une identité très unique, caractérisée par ses arômes floraux et agrumés. Nous avons cherché à obtenir un vin à la fois léger, frais et jovial, basé sur l'acidité et sur l'expression aromatique du cépage. Comme le chat, le vin est docile mais avec une personnalité unique et très marquée.

### VINIFICATION

La vendange de 2014 a été légèrement inférieure en ce qui concerne la production par rapport à la de 2013, mais a été définitivement compensé par sa qualité. La récolte a commencé au début de septembre, comme d'habitude, dans le but de maintenir des niveaux d'acidité, l'équilibre et la fraîcheur des vins. Comme l'année précédente, le début précoce a évité la maturation avancée de certains vignobles plus exposés et la pluie à la fin du mois.

Après le transport réfrigéré et une sélection rigoureuse, les raisins ont été acheminés par gravité vers les pressoirs, où s'est réalisée la macération pelliculaire. Au cours de cette première phase, le contact entre les pellicules et le moût a été essentiel pour privilégier les arômes fins et délicats propres au cépage.

La fermentation alcoolique s'est déroulée en cuves en inox isothermes en présence de lies fines, à basse température. La fermentation alcoolique ne s'est pas terminée, en permettant de maintenir un certain taux de sucre, équilibrant de haute acidité.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Doté d'une robe jaune cristalline, le Moscatel Dócil 2014 a un arôme typique et clairement défini de la variété Moscatel, avec des notes florales en harmonie avec des notes de fruit tropical. En bouche, il est un vin très frais et délicat, avec une finale très vibrante. À boire jeune, mais il est très intéressant de conserver quelques bouteilles dans la cave. À boire très frais ( 8°/10°C ). Parfait comme apéritif ou pour terminer un repas d'une façon légère et sans être lourd.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) SA RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste CÉPAGES Moscatel Galego

PIEDS DE VIGNE PAR HA 4500 CONDUITE DES VIGNOBLES Royat PÉRIODE DE VENDANGE septembre

MODE DE VENDANGE Manuelle FERMENTATION Cuve inox isothermique ÉLEVAGE Cuve inox isothermique

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Comme apéritif. Plats d'inspiration asiatique, tels que tempura ou curry. Plats végétariens. Desserts à base de fruits tropicaux. À la fin du repas.