



## Niepoort Moscatel Dócil 2015

Le Moscatel Dócil (Ron Ron) est élaboré à partir de 100 % raisins de Moscatel Galego, un cépage doté d'une identité très distinctive, caractérisée par des arômes floraux et citronnés. Le but était de vinifier un vin léger, frais et jovial qui mette en valeur l'acidité et l'expression aromatique du cépage. Grâce à sa faible teneur en alcool et à son sucre résiduel, le vin offre un excellent équilibre qui rappelle les vins blancs de l'Allemagne. Tout comme un chat, il a de la douceur (comme le nom « Dócil » l'indique), mais aussi une personnalité unique et résolue.

### VINIFICATION

Le début de l'année viticole 2015 s'est marquée par un hiver froid et sec, avec la plus basse pluviométrie que nous avons jamais enregistrée. Par contre, le printemps et l'été ont été extrêmement secs et chauds et cette situation n'a changé qu'en août.

La faible humidité a également réduit le risque de maladies et nous a donné des raisins magnifiques et particulièrement sains.

Le Moscatel Galego a été récolté en début des vendanges, le 3 septembre, où les raisins montraient déjà une harmonie parfaite entre l'acidité et la maturité.

Les raisins ont été transportés en véhicule climatisé à la Quinta de Nápoles, à Alijó, où ils ont été triés soigneusement et mis dans des lagares. Le processus de macération s'est déroulé très doucement en conservant le maximum d'intensité et de délicatesse des arômes typiques de ce cépage.

La fermentation alcoolique a commencé en cuves d'acier inoxydable, à basse température sur ses lies fines. Ensuite, le vin a été transmis en cuves isothermes où la fermentation a été interrompue. Il a donc pu garder son équilibre sucre-acidité.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dans une robe jaune cristalline, le Moscatel Dócil 2015 se montre tel qu'il devrait être : un Moscatel dont les arômes rappellent des fleurs et des fruits tropicaux. En bouche, il est élégant et fin, avec une acidité formidable qui lui prête de la fraîcheur et un grand plaisir à boire. La finale est longue et pleine de vitalité. Il se boit refroidi à environ 8°C - 10°C. Grâce à sa belle acidité, ce vin convient parfaitement à l'apéritif alors que sa douceur fait qu'il est parfait pour conclure un repas d'une manière légère, sans peser.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A RÉGION Douro TYPE DE SOL Schisteux CÉPAGES Moscatel Galego

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

MODE DE VENDANGE Manuelle FERMENTATION En cuves isothermes d'acier inoxydable MISE EN BOUTEILLE Juillet 2016

ÉLEVAGE En cuves isothermes d'acier inoxydable ALCOOL (°) 9 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 5,3 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0,24

SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 36 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 130 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 1,01 PRODUCTION 2400 Bouteilles

ALLERGÈNES Sulfites SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Parfait comme apéritif ou servi avec des mets d'inspiration asiatique tels que les beignets tempura et le curry. Il se marie très bien avec des plats végétariens ou des desserts à base de fruits tropicaux.

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

