



## Niepoort Redoma Branco 2003

Le Redoma Branco est un vin blanc provenant de vieilles vignes plantées à grande altitude, ce qui favorise une maturation lente et équilibrée, essentielle pour l'obtention d'un vin frais, complexe et harmonieux. Sa fermentation se déroule dans des barriques en chêne français et l'élevage est réalisé en présence des lies fines. Le résultat final est un vin expressif et frais, doté d'une belle intensité et d'une grande minéralité, avec une très bonne intégration du bois. Le Redoma Branco transmet une grande fraîcheur et élégance, essayant ainsi d'exprimer le caractère des vieilles vignes du Douro sur une finale longue et complexe.

### VINIFICATION

2003 a été une année très chaude, en particulier en été et en automne. Dans ces circonstances, nous avons procédé, depuis très tôt, à un contrôle serré de la maturation, en nous assurant que la vendange serait faite au bon moment, mais en maintenant les niveaux d'acidité aussi élevés que possible.

Après une sélection minutieuse, les raisins ont été pressés. Un jour après, le moût a été placé dans des barriques, où le vin est conservé avec les lies jusqu'à sa mise en bouteille en juillet 2004. Aucune des barriques n'a réalisé la fermentation malolactique.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin présente une concentration moyenne et est assez équilibré, avec une bonne acidité, avec une finale longue et fraîche.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Douro VIGNOBLES Quinta de Nápoles

ÂGE DE VIGNES 15 à 70 ans CÉPAGES Rabigato, Códega, Donzelinho, Viosinho, Arinto et autres

PIEDS DE VIGNE PAR HA 6000 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat

ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 300 PÉRIODE DE VENDANGE septembre

MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Aucun FERMENTATION 2 ans en foudres et "pipas"

MISE EN BOUTEILLE juillet 2004 ÉLEVAGE 15 mois en barriques de chêne français EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 29.8

ALCOOL (%) 13.5 PH 3.61 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 5.85 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.66

SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 27 PRODUCTION 6.000 bouteilles

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Différents types de poissons grillés, viandes blanches.  
Suggestions végétariennes: pâtes au fromage.

