



Niepoort Redoma Branco 2004

Le Redoma blanc est produit à partir de petites parcelles de vignobles, très anciennes, avec plus de 40 ans. Ces vignobles sont situées à des altitudes comprises entre 400 et 700 mètres, tandis que la plupart des vignobles du Douro classiques sont plantés à basse altitude, entre 80 et 300 mètres. À ces vignobles nous trouvons un mélange de variétés traditionnelles, dans lesquelles Rabigato, Códega, Viosinho et Arinto prédominent.

VINIFICATION

Après avoir été cueillis, les raisins sont transportés dans des caissons de 25 Kg vers la cave, où ils ont été choisis et ensuite pressés. Avant de commencer la procédure de vinification, le moût a été décanté à basse température, pendant une période de 16 à 24 heures.

La fermentation a eu lieu sans inoculation, dans des barriques nouvelles et usagées en chêne français, dans une salle avec température contrôlée. Le vin a resté dans les barriques en contact avec les lies fines pendant une période de 8 mois, sans fermentation malolactique, le bâtonnage bimensuel ayant été réalisé pour magnifier sa complexité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un vin à l'arôme intense d'agrumes et d'abricot avec des notes minérales, d'une grande complexité. La dégustation en bouche a une bonne structure, il est frais et vif, avec un bon volume et le bois est bien intégré, en contribuant pour une finale longue qui persiste et où il reste des notes minérales et d'agrumes.

INFORMATIONS TECHNIQUES

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

ÂGE DE VIGNES 40 à 80 ans CÉPAGES Rabigato, Códega, Donzelinho, Viosinho, Arinto et autres

PIEDS DE VIGNE PAR HA 5000 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat

ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 400-700 PÉRIODE DE VENDANGE septembre

MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Aucun FERMENTATION Barriques de chêne français

MISE EN BOUTEILLE mai 2005 ÉLEVAGE 8 mois en barriques EXTRAIT SEC (G/DM³) 24.5 ALCOOL (%) 13.9

PH 3.19 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.4 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.58

SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 30 PRODUCTION 14.000 bouteilles

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

Area with horizontal dotted lines for notes.

