



Niepoort Redoma Branco 2007

Le Redoma blanc est un vin frais, équilibré et élégant, son acidité naturelle est la clé de cet équilibre. Les vignobles du Redoma blanc ont plus de 60 ans et sont plantés à une altitude comprise entre 400 et 800 mètres. A cette altitude, les températures sont tempérées et permettent des maturations plus longues et équilibrées, de manière à obtenir des vins avec de bons niveaux d'acidité et une grande vivacité, avec la concentration et l'intensité de vieilles vignes, mais sans être trop lourd ou gras.

VINIFICATION

2007 a été une année excellente pour les vins produits dans le Douro. Le Printemps humide a permis de maintenir les niveaux d'eau dans le sol, ce qui, malgré avoir permis d'augmenter la pression de mildiou et d'oïdium sur les vignes, a contribué à une maturation lente et équilibrée. Le mois d'août a été frais, et il n'y a pas eu de températures excessives si communes ce mois-là dans la région du Douro. La vendange a eu lieu par temps sec et des températures douces pendant la journée et des nuits fraîches. La première sélection des raisins a été effectuée sur la vigne et la deuxième dans la cave, par le biais de l'utilisation d'un tapis de sélection. Les raisins ont été égrappés et légèrement pressés. La décantation a été faite à basse température pendant une période qui a varié entre 16 et 20 heures. La fermentation alcoolique s'est faite en barriques de chêne français de 228 l et de 500 l sans avoir recours à l'inoculation. Le vin a séjourné pendant 9 mois dans les mêmes barriques sans bâtonnage et sans fermentation malolactique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Extrêmement frais et élégant, ce Redoma montre une grande complexité ; son arôme est d'agrumes, minéral, avec des notes de fruit à noyau. En bouche, il montre une acidité vibrante avec un grand volume et une grande intensité ; il se montre fruité et complexe avec des notes minérales et le bois très bien intégré. La finale est longue et persistante. Il est doté d'un énorme potentiel de vieillissement.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Douro VIGNOBLES Plusieurs vignes ÂGE DE VIGNES Plus de 60 ans

CÉPAGES Rabigato, Códaga, Donzelinho, Viosinho, Arinto et autres PIEDS DE VIGNE PAR HA 6500

CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 400-800

PÉRIODE DE VENDANGE septembre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Aucun

FERMENTATION Barriques de chêne français MISE EN BOUTEILLE juin 2008

ÉLEVAGE 8 mois en barriques de chêne français EXTRAIT SEC (G/DM³) 20,3 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 3

ALCOOL (%) 12,7 PH 3,35 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5,28 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,44

SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 28 PRODUCTION 16.023 bouteilles

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

