



Niepoort Redoma Branco 2008

Le Redoma Blanc 2008 provient de petites parcelles de vignobles anciennes, avec différentes variétés mélangées dans chaque parcelle. Les plus représentatifs sont Rabigato, Códaga do Larinho, Donzelinho, Viosinho et Arinto. Ces vignobles sur des sites très particuliers ont tendance à offrir vins délicats, minéraux et avec une bonne complexité. Ces vignobles sont plantées dans la région du Douro à des altitudes entre 400 et 700 mètres sur la rive droite de la rivière Douro. Le résultat final est un vin expressif avec une bonne intensité, fraîcheur et minéralité.

VINIFICATION

2008 a été une année très fraîche, où de bonnes quantités d'eau ont été enregistrées dans le sol pendant le processus de maturation, et des nuits très froides pendant le mois d'août et de septembre, ce qui donne beaucoup de fraîcheur et de délicatesse aux arômes des vins. La vendange a eu lieu entre la deuxième et la troisième semaine de septembre. Après une sélection minutieuse des raisins, ceux-ci ont été pressés pendant la nuit, sans macération et le moût décanté pendant environ 24 heures à une température de 10 °C. La fermentation a eu lieu naturellement dans des barriques en chêne français à 18 °C, dans lesquelles il a séjourné pendant une période de 9 mois en contact avec les lies fines. La fermentation malolactique et le bâtonnage ne se sont pas réalisés de façon à maintenir la fraîcheur et les arômes du vin. Le Redoma Branco 2008 transmet beaucoup de fraîcheur et d'élégance, en essayant ainsi d'exprimer le caractère des vieilles vignes du Douro.

NOTES DE DÉGUSTATION

Des arômes minéraux très fins, des notes d'agrumes, des arômes de pêche, un caractère légèrement fumé et élégant. Saveur fraîche, d'agrumes et minérale, avec des notes de pêche et d'amandes. C'est un vin corpulent, avec une bonne fraîcheur, où le bois est très bien intégré, avec une finale longue et complexe.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Douro VIGNOBLES Quinta de Nápoles et Pinhão
ÂGE DE VIGNES 40 à 80 ans CÉPAGES Rabigato, Códaga, 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 juin 2009
ÉLEVAGE 9 mois en barriques de chêne français (228l) EXTRAIT SEC (G/DM³) 19.8 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 2.8
ALCOOL (%) 12.97 PH 3.19 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.72 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.45
SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 28 PRODUCTION 19.400 bouteilles
SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Différents types de poissons grillés, viandes blanches. Suggestions végétariennes: pâtes au fromage.

