



Niepoort Redoma Branco 2009

Le Redoma Blanc 2009 provient de petites parcelles de vieux vignobles, plantées de différents cépages. Les plus représentatifs sont le Rabigato, le Códaga do Larinho, l'Arinto, le Gouveio et le Viosinho. Ces vignobles, se trouvant sur des sites très particuliers, à des altitudes de plus de 400 mètres sur la rive droite du Douro, offrent des vins délicats, à la fois minéraux, riches et extrêmement complexes. Le résultat final est un vin expressif, caractérisé par son intensité, sa fraîcheur et sa minéralité.

VINIFICATION

2009 a été une année très fraîche, jusqu'au début du mois d'août. Une bonne quantité d'eau dans le sol et un été bien plus frais que d'habitude dans le Douro ont laissé prévoir une période de maturation prolongée et une vendange facilitée ; cependant, les températures élevées qui se sont fait ressentir à partir du 12 août ont accéléré le processus de maturation sans l'apparition de raisins secs. La vendange a commencé plus tôt, au début du mois de septembre.

Les raisins ont été pressés pendant la nuit, sans aucune macération, et le moût a été décanté pendant environ 24 heures à basse température. La fermentation, avec des levures autochtones, s'est faite dans des barriques de 228 l et de 500 l en chêne français à 18 °C, avec un séjour de 8 mois en contact avec les lies fines. La fermentation malolactique et le bâtonnage ne se sont pas réalisés de façon à maintenir la fraîcheur du vin.

Le Redoma Branco 2009 est le résultat de la recherche de la fraîcheur et de l'élégance, capable 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 et fleurs blanches, et un caractère légèrement fumé. Saveur fraîche, d'agrumes et minérale, avec des notes de pêche et d'amandes. Il révèle un bon volume et une bonne concentration, un bois bien intégré, une bonne fraîcheur qui contribue pour 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 mai 2010

ÉLEVAGE 8 mois en barriques de chêne français (228l e 500l) EXTRAIT SEC (G/DM³) 17.7 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 2

ALCOOL (%) 13.73 PH 3.3 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.87 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.45

SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 24 PRODUCTION 26.560 bouteilles

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

