



Niepoort Redoma Branco 2010

Le Redoma Blanc 2010 provient de petites parcelles de vieux vignobles, plantées de différents cépages. Les plus représentatifs sont le Rabigato, le Códega 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

L'année 2010 a été marquée par une humidité exceptionnelle, avec de fortes pluies en hiver et au début du printemps. En conséquence de ces conditions météorologiques et d'une production élevée, le vignoble a subi une forte pression de maladies. La période de maturation a été chaude et sèche, mais les pluies légères des premières journées de septembre ont contribué à une maturation plus complète et plus équilibrée, surtout dans les vignobles les plus anciens et plantés à une altitude plus élevée.

Après sélection, les raisins ont été pressés de nuit, sans macération pelliculaire, puis un procédé de décantation a été observé pendant 24 heures à basse température. La fermentation s'est déroulée en barriques de chêne français et en fûts de 500 litres, à une température de 18°C. Le vin a été élevé pendant 9 mois sur les lies fines, sans bâtonnage et sans fermentation malolactique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Redoma 2010 révèle un caractère minéral intense, allié à des notes citriques et de fleurs blanches. La présence subtile de la fumée caractéristique du chêne se marie parfaitement avec la complexité aromatique du vin. Sa saveur est riche, mais en même temps fraîche et légère, pleine de notes citriques, de fruits à noyaux et d'amandes. Sa saveur minérale intense définit un final en bouche long 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, 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 Juin 2011 ÉLEVAGE 9 mois en barriques de chêne français (228l) EXTRAIT SEC (G/DM³) 17.7

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 2.6 ALCOOL (%) 13.42 PH 3.31 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.54

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.47 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 24 PRODUCTION 37.352 bouteilles

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

