



## Niepoort Redoma Branco 2011

Le Redoma Branco est un vin blanc provenant de vieilles vignes plantées entre 400 et 800m d'altitude, ce qui favorise une maturation lente et équilibrée, essentielle pour l'obtention d'un vin frais, complexe et harmonieux. Sa fermentation se déroule dans des barriques en chêne français et l'élevage est réalisé en présence des lies fines. Le résultat final est un vin expressif et frais, doté d'une belle intensité et d'une grande minéralité, avec une très bonne intégration du bois. Le Redoma Branco transmet une grande fraîcheur et élégance, essayant ainsi d'exprimer le caractère des vieilles vignes du Douro sur une finale longue et complexe.

### VINIFICATION

L'année 2011 s'est caractérisée par une floraison particulièrement précoce. Tout le cycle végétatif a été anticipé et la vendange a débuté plus tôt que jamais. Cependant, les vignes plantées à une plus grande altitude ont été plus lentes que les autres et, lorsque la vendange a terminé, tous les vins présentaient une bonne quantité d'acide malique, facteur très important pour donner un palais frais aux vins blancs, qui ne passent pas par la fermentation malolactique. Après le transport réfrigéré et une sélection, les raisins ont été soumis à un pressage rapide, pendant la nuit, sans aucune macération, et la décantation à basse température a duré 24 heures. La fermentation s'est déroulée en barriques de chêne français (228 l). Le vin a séjourné pendant 10 mois sur les lies fines, sans bâtonnage et sans fermentation malolactique. Il a été mis en bouteille à la fin du mois de juin.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Le Redoma 2011 a un arôme plus intense, avec des notes complexes de fruits, citron, orange et abricot, et plus riche que dans les années précédentes, avec une forte présence de pierre mouillée, ce qui a contribué au caractère minéral persistant. Le palais est très ferme, avec une grande complexité et une grande fraîcheur, grâce à la haute teneur en acide malique. Le caractère fruité s'allie avec les notes de fleurs blanches et avec les arômes d'amande et de noix. Le Redoma 2011 est très intense et persistant au palais. Énorme potentiel de vieillissement.

### 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, 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 2012

ÉLEVAGE 10 mois dans barriques en chêne français (228l) EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 17.2 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 2

ALCOOL (%) 13 PH 3.32 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4.3 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.5

SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 9 PRODUCTION 54.543 bouteilles

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

