



Niepoort Redoma Branco 2012

Les raisins du Redoma Branco proviennent de vieilles vignes plantées sur la rive droite du Douro. Situées à une altitude comprise entre 400 et 700m, ces vignes se caractérisent par une multiplicité de cépages, principalement le Rabigato, le Códega do Larinho, le Viosinho et le Gouveio. Les sols, mica-schisteux, ont tendance à offrir des vins très minéraux, délicats et d'une grande fraîcheur.

VINIFICATION

L'année 2012 a été marquée par le manque de pluie dans la région du Douro. En conséquence, le cycle végétatif de la vigne a débuté avec un retard de 15 jours en moyenne par rapport aux années précédentes. D'un autre côté, l'hiver 2012 a enregistré des températures basses, ce qui a favorisé une croissance adéquate et équilibrée de la végétation. La période de maturation a été moins chaude que d'habitude et les températures fraîches ont permis aux raisins de présenter une bonne acidité totale, facteur essentiel pour un palais frais et équilibré.

Après le transport réfrigéré, les raisins ont été sélectionnés à l'entrée de la cave avant d'être soumis à un pressage délicat. Le moût a décanté pendant 24 heures environ.

La fermentation s'est déroulée dans des barriques de chêne français en présence de lies fines mais sans bâtonnage. Le Redoma a séjourné en barrique pendant 10 mois avant d'être mis en bouteille le 25 juin.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Redoma présente une robe cristalline couleur citron et un nez délicat et précis. Les notes minérales prédominent, accompagnées d'arômes d'abricot et de peau de fruits blancs. Doté d'un caractère légèrement fumé, il révèle une saveur fraîche et équilibrée. C'est un vin corpulent, où le bois est très bien intégré, avec une finale longue et complexe. Son équilibre inégalable lui permet de disposer d'un fort potentiel de vieillissement.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Douro TYPE DE SOL Mica-schiste

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 Fin de juin 2013

ÉLEVAGE 10 mois dans barriques en chêne français EXTRAIT SEC (G/DM³) 18 ALCOOL (%) 13,5 PH 3,24

ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4,9 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,5 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 16

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 70 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0,99 PRODUCTION 26.376 bouteilles

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

