



Niepoort Redoma Branco 2013

Les raisins du Redoma Branco proviennent de vieilles vignes plantées sur la rive droite du Douro. Situées à une altitude comprise entre 400 et 600m, ces vignes se caractérisent par une multiplicité de cépages, principalement le Rabigato, le Códega do Larinho, le Viosinho, le Doonzelinho et le Gouveio. Les sols, mica-schisteux, ont tendance à offrir des vins très minéraux, délicats et d'une grande fraîcheur.

VINIFICATION

La vendange de 2013 a débuté plus tôt que d'habitude, le 19 août, afin de maintenir les niveaux élevés d'acidité et d'éviter des degrés d'alcool trop élevés. La production de l'année a été supérieure de près de 25% à celle de l'année précédente. La décision de vendanger plus tôt s'est avérée judicieuse puisque toutes les principales vignes ont pu être vendangées avant qu'il ne commence à pleuvoir torrentiellement le 27 septembre.

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 Blanc 2013 a séjourné en barrique pendant 10 mois avant d'être mis en bouteille le 2 juillet.

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec une robe cristalline couleur citron, le Redoma présente un arôme fin et très précis. Le vin a un caractère minéral fort, qui lui donne fraîcheur, avec notes de fruits à noyaux et zeste d'orange. Le bois torréfié est discret et très bien intégré.

Avec une bonne structure dans la bouche, est un vin corpu lent et montre un côté salé et minéral caractéristique des dernières récoltes. L'acidité naturelle rend le vin légère et très élégant. Finale très longue, avec des bonnes notes citriques. Est prévu 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 Entre 40 et 100 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 400-600

PÉRIODE DE VENDANGE septembre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Aucun

FERMENTATION Barriques de chêne français MISE EN BOUTEILLE 2 juillet 2014

ÉLEVAGE 10 mois dans barriques en chêne français EXTRAIT SEC (G/DM³) 17,5 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 1 ALCOOL (%) 12,73

PH 3,33 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4,7 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,5 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 16

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 64 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0,9884 PRODUCTION 21.952 bouteilles

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

