



Niepoort Redoma Branco 2014

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 Códaga do Larinho, le Viosinho, le Donzelinho et le Gouveio. Les sols, mica-schisteux, ont tendance à offrir des vins très minéraux, délicats et d'une grande fraîcheur.

VINIFICATION

L'année viticole de 2014 à Quinta de Nápoles a été caractérisée comme une année de plus faible quantité mais de qualité supérieure. Tout indiquait un an précoce, en raison de la grande quantité d'eau accumulée au cours de l'hiver et au printemps. La phase de maturation est survenu tôt et a permis un début de récolte en août. À Quinta de Nápoles s'a vendangé la plupart des parcelles sur une période de beau temps, entre le 23 août et 21 septembre.

Les raisins du Redoma Branco proviennent de très vieilles vignes. Pendant la vendange, est faite une sélection rigoureuse de toutes les grappes de la vigne elle-même. Un second triage est effectué sur les tables de choix à l'entrée de la cave, manuellement, suivie d'une pressurage lente et délicat, sélectionnant ainsi les meilleurs moûts. Le moût a fermenté avec ses levures indigènes dans des barriques de chêne français pendant 8 mois.

A été mis en bouteille le 18 mai 2015.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Redoma 2014 garde le profil d'un blanc typique du Douro, avec un caractère frais et minéral. Arôme complexe et intense, marqué par des bonnes notes florales et d'agrumes, rappelant la fleur d'oranger. La barrique est présente mais très délicate, en parfaite harmonie avec le côté frais et minéral. Au palais, le vin se montre plus élégant que la récolte précédente, avec une acidité très équilibrée, ferme et persistante. Fleurs blanches et quelques fruits secs fournissent un arrière-goût légèrement salé, très long et engageant. Il évoluera bien dans la cave.

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, 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 400-600

PÉRIODE DE VENDANGE septembre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Aucun

FERMENTATION Barriques de chêne français MISE EN BOUTEILLE 18 mai 2015 ÉLEVAGE 8 mois dans barriques en chêne français

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 1.1 ALCOOL (%) 12.5 PH 3.22 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.2 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.5

SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 31 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 96 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.9887

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

