



Niepoort Redoma Branco 2015

Les raisins du Redoma Branco proviennent de vieilles vignes plantées sur la rive droite du Douro. Situées à une altitude comprise entre 500 et 600m, ces vignes se caractérisent par une multiplicité de cépages, principalement le Rabigato, le Códega 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

Les conditions climatiques au cours de l'année viticole 2015 ont été très favorables, avec du soleil, la chaleur et une faible humidité, ce qui a permis une croissance végétative homogène. Une des particularités de cette année a été la capacité du vignoble de rester hydraté pendant la maturation. À la fin août, début septembre, les feuilles basales restaient vertes et humides, avec des grains hydratés et une pellicule épaisse et ferme.

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, suivie d'une pressurage lente et délicat. Le moût a fermenté naturellement dans des barriques de chêne français pendant 8 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Redoma 2015 présente un caractère très frais, délicat et minéral. Arôme complexe et intense, avec des notes d'agrumes et florales, rappelant la fleur d'oranger. La barrique est en parfaite harmonie avec l'arôme frais et minéral. Au palais, le Redoma 2015 montre une structure superbe, légèrement crémeuse, avec une acidité naturelle très équilibrée, ferme et persistante. Fleurs blanches et quelques fruits secs fournissent un arrière-goût minéral, salé, très long et engageant. Il évoluera bien dans la cave, pendant au moins 10 ans.

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, 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 ÉLEVAGE 8 mois dans barriques en chêne français

EXTRAIT SEC (G/DM³) 17,5 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 1,1 ALCOOL (%) 12,5 PH 3,32 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,5 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 20 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 71

MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0,9887

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

