



# Niepoort Redoma Branco 2016

Les raisins utilisés pour créer le Redoma Branco proviennent de vieilles vignes ancrées dans les sols de la rive droite du Douro, à une altitude entre 500 et 600 mètres au-dessus du niveau de la mer. Ici, les cépages Rabigato, Códaga do Larinho, Viosinho, Donzelinho et Gouveio prédominent. Les sols micaschistes de ces parcelles donnent aux vins beaucoup de minéralité, d'élégance et une fraîcheur remarquable.

## VINIFICATION

L'année viticole 2016 s'est avérée très atypique, avec un hiver doux et pluvieux, un printemps froid et très humide suivi d'un été extrêmement chaud et sec. Les conditions météorologiques ont mené à un bourgeonnement précoce (avec environ 2 semaines d'avance) qui a néanmoins été suivi d'un retard d'environ 2 semaines dans le cycle végétatif pendant le printemps, surtout en ce qui concerne la véraison qui a été retardée d'environ 2 semaines. Certaines parcelles du Redoma ont été récoltées à la fin août. Les raisins ont été refroidis et transportés à la cave où ils ont été triés, puis pressés doucement. Le moût a été mis à reposer pendant environ 24 heures. Le vin a fait sa fermentation en fûts de chêne français sur ses lies fines mais sans bâtonnage. Après un élevage de 9 mois, le vin a été mis en bouteilles le 10 mai 2017.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Le Redoma 2016 offre énormément de fraîcheur, d'élégance et de minéralité. Ses arômes se montrent encore un peu timides, avec quelques nuances de pierre, mais avec le temps, le vin dévoile de plus en plus de complexité en offrant des notes fumées et en évoquant les agrumes et la fleur d'oranger. Le bois est en parfaite harmonie avec les arômes frais et minéraux du vin. En bouche, il est délicatement crémeux, mais sa belle acidité naturelle vient compléter cette rondeur pour créer un vin équilibré, ferme et persistant. Délicieusement riche mais tout à la fois frais et léger, ce vin associe harmonieusement son fruit et son acidité. Des nuances de fleurs blanches et de fruits secs sont suivies du caractère minéral et salin de la longue finale fascinante.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort Vinhos RÉGION Douro TYPE DE SOL Micaschiste

VIGNOBLES Petites parcelles sur la rive droite du Douro ÂGE DE VIGNES Entre 65 et 85 ans

CÉPAGES Rabigato, Códaga, Viosinho, Donzelinho, Dorinto et autres PIEDS DE VIGNE PAR HA 5000 pieds

CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Cordon de Royat

ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 500-600m au-dessus du niveau de la mer PÉRIODE DE VENDANGE Septembre

MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Non FERMENTATION En fûts de chêne français

MISE EN BOUTEILLE 10 mai 2017 ÉLEVAGE 8 months in French Oak SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 1 ALCOOL (%) 12

PH 3.22 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 5.4 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.5 SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 21

SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 69 PRODUCTION 42 000 litres

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Poissons rôtis, risotto aux fruits de mer, viandes blanches. Accord végétariens: pâtes au fromage.

