



Niepoort Redoma Branco 2019

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, Códega do Larinho, Viosinho, Donzelinho et Gouveio prédominent. Les sols mica-schisteux de ces parcelles prêtent aux vins beaucoup de minéralité, d'élégance et une fraîcheur remarquable.

VINIFICATION

L'année viticole 2019 a été marquée par la sécheresse. Le printemps a commencé avec des températures élevées qui ont baissé par la suite et se sont maintenues basses pendant tout l'été. Quelques averses sont arrivées juste au bon moment du cycle végétatif des vignes et la floraison a eu lieu sous des conditions météorologiques idéales, ce qui nous a donné des rendements moyens ou même forts avec des raisins sains. Grâce aux jours doux et aux nuits fraîches du mois d'août, les baies ont pu attendre leur maturité lentement et de manière équilibrée.

La récolte a démarré le 8 août, a atteint son sommet pendant la semaine du 8 au 15 septembre et s'est terminée le 1er octobre.

Nous considérons que le millésime 2019 a été exceptionnel pour l'appellation « DO Douro », avec une harmonie parfaite entre l'acidité naturelle et le taux de sucre des moûts. Ainsi, nous pourrions obtenir des vins blancs de grande pureté.

Les raisins proviennent de vieux vignobles plantés sur la rive droite du fleuve Douro, à une altitude entre 400 et 600 mètres. Ces vignes sont ancrées dans des sols micaschisteux qui, associés à la complexité des différents cépages typiques du Douro, créent des vins délicats et pleins de fraîcheur et de minéralité.

Après être soigneusement trié sur notre table de tri, le fruit a été pressé délicatement et laissé à reposer pendant 24 heures. La fermentation alcoolique s'est faite de manière spontanée en barriques de chêne français de 228L et 500L où le vin a également vieilli pendant environ 6 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Redoma Branco 2019 offre un profil austère doté d'une fraîcheur exceptionnelle. Un nez complexe associe des notes citronnées et florales à une minéralité typique de sols mica-schisteux. En bouche, ce vin est soyeux, avec une acidité fantastique qui le rend bien ferme. Ce Redoma Branco 2019 est un vin blanc léger qui impressionne avec son équilibre et son potentiel de vieillissement. La finale est linéaire, sèche et expressive.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A RÉGION Douro TYPE DE SOL Schisteux VIGNOBLES Vieux vignobles de la rive droite du fleuve Douro

ÂGE DE VIGNES Entre 65 et 85 ans CÉPAGES Rabigato, Códega, Viosinho, Donzelinho, Dorinto et autres PIEDS DE VIGNE PAR HA 5000

CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat ALTITUDE (M) 400-600 PÉRIODE DE VENDANGE Août et Septembre

MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Non FERMENTATION En fûts de chêne français MISE EN BOUTEILLE Mars 2020

ÉLEVAGE 6 mois en fûts de chêne français EXTRAIT SEC (G/DM³) 15,9 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 1 ALCOOL (%) 12,2 PH 3,04

ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5,6 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,4 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 17 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 76

MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0,988 PRODUCTION 60 000 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Huitres, poissons cuits au four, risotto aux fruits de mer, volaille, viandes blanches.

Accords végétariens: plats basés sur les légumes-racines (tels que les navets, les patates douces et les betteraves), salade de César et fromages.

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS & VÉGÉTARIENS oui

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

