



## Niepoort Rótulo Branco 2015

Avec la mission de respecter la biodiversité, nous avons récupéré au Dão plusieurs vieilles vignes de variétés blanches, en allant au-delà de la variété Encruzado, qui prédomine dans la région. Le Rótulo blanc est le résultat d'un blend de variétés presque oubliées, comme Borrado das Moscas, Rabo de Ovelha et Cercial, entre autres. Sans quelque influence de barrique, on a créé un vin délicat, léger et harmonieux, reflétant le granit, très typique de cette région.

### VINIFICATION

L'année viticole 2015 au Dão a été marquée par un hiver plus sec par rapport à l'année précédente et la pluie au début du printemps a permis d'obtenir quelques réserves d'eau du sol, qui ont soutenu la plante pendant les mois secs du printemps et d'été. Comme il a été une année précoce, en juillet la vigne était déjà à la phase de véraison, et la vendange a commencé une semaine plus tôt que l'année précédente. Les raisins issus de vieilles vignes ont été soigneusement transportés à la cave, où ont été pressés. La fermentation alcoolique a eu lieu dans cuves inox, suivi par un élevage de 12 mois dans cuves ciment en présence de lies fines.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Avec une robe jaune brillante et très légère, le Rótulo blanc 2015 a un arôme délicat, avec un élément végétal très présent, en harmonie avec quelques notes de pierre et légères notes de fruit blanc. Structuré, avec un bon volume de bouche, est un blanc qui se démarque, soutenu par une bonne acidité et un fort caractère minéral. Rafraîchissant, offre une finale délicate, avec des notes de fruit et des herbes fraîches. À boire, sans complications, en diverses occasions!

### INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort Vinhos RÉGION Dão TYPE DE SOL Granite ÂGE DE VIGNES 40 to 60 years

CÉPAGES Encruzado, Borrado das moscas, Rabo de ovelha e Cercial PIEDS DE VIGNE PAR HA 4500

CONDUITE DES VIGNOBLES Royal and Guyot ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 450m

PÉRIODE DE VENDANGE September 2015 MODE DE VENDANGE Manual MALOLACTIQUE In Cement Vats

FERMENTATION Inox ÉLEVAGE 12 months in cement vats EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 20.6 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 1.7

ALCOOL (%) 12.5 PH 3.29 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 5.54 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.29

SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 19 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 104 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0.9894

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Poissons délicats, salades et toute sorte de viandes blanches.  
Fromages de saveur délicate, fromage à pâte dure.

BOUTEILLE



5600820030178

BOÎTE



5600820036019



PALETTE

