



Niepoort Rótulo Branco 2017

Au sein de notre mission de respecter la biodiversité, nous récupérons plusieurs vieux vignobles de cépages blancs en allant au-delà de l'Encruzado, le cépage prédominant de la région. Le Rótulo Branco est un assemblage de cépages pratiquement disparus tels que le Borrado das Moscas, le Rabo de Ovelha et le Cercial, parmi d'autres. Sans aucune influence du bois, nous avons créé un vin délicat, léger et harmonieux qui reflète les sols granitiques si typiques de cette région.

VINIFICATION

L'année viticole 2017 a été marquée par un hiver sec, avec une pluviométrie bien inférieure par rapport à la moyenne ces derniers 30 ans. Un printemps chaud et sec a apporté des vagues de chaleur qui se sont prolongées jusqu'au début de l'été. Avec cette hausse des températures moyennes et le manque de pluie, nous avons vu une avance du cycle végétatif des vignes d'environ 2 semaines, du bourgeonnement jusqu'à la véraison.

Ces conditions se sont maintenues durant l'été, par conséquent, la récolte a démarré très tôt et a été particulièrement intense et courte.

Les raisins proviennent de vieilles vignes et ont été récoltés et puis soigneusement transportés à la cave pour y être pressés. La fermentation alcoolique a eu lieu en cuves d'acier inoxydable avant de faire leur élevage en cuves de ciment sur ses lies fines pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dans sa robe brillante de couleur jaune citron très clair, le Rótulo Branco 2017 offre des arômes qui se montrent d'abord assez timides mais très délicats, avec des notes de poire et de fleurs blanches en jolie harmonie avec des nuances de pierre. Avec un beau volume en bouche, c'est un vin blanc soyeux doté d'une belle texture grâce à son acidité agréable et son caractère citronné. Il se termine sur une longue finale pleine de fruits et d'herbes fraîches. Un vin qui se boit avec plaisir et qui est parfait pour diverses occasions!

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A RÉGION Dão TYPE DE SOL Granitiques VIGNOBLES Vieux vignobles
ÂGE DE VIGNES De 40 à 60 ans CÉPAGES Encruzado, Borrado das moscas, Rabo de Ovelha et Cercial PIEDS DE VIGNE PAR HA 4500
CONDUITE DES VIGNOBLES Royat et Guyot ALTITUDE (M) 450 PÉRIODE DE VENDANGE Septembre MODE DE VENDANGE Manuelle
MALOLACTIQUE En cuves de ciment FERMENTATION En acier inoxydable MISE EN BOUTEILLE Septembre 2018
ÉLEVAGE 12 mois en cuves de ciment EXTRAIT SEC (G/DM³) 22.7 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 1 ALCOOL (%) 12.5 PH 3.26
ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.27 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.35 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 20 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 120
MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.991 PRODUCTION 6000 bouteilles ALLERGÈNES Sulfites
SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Poissons délicats, salades et toutes viandes blanches. Fromages à pâte dure de saveur douce.

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS & VÉGÉTARIENS oui

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

