



## Niepoort Rótulo Branco 2020

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 2020 a été marquée par un long hiver rude avec une pluviométrie relativement élevée. Un printemps quasi inexistant a été suivi d'un été assez doux qui a néanmoins apporté quelques jours de chaleur intense. Ces conditions météorologiques ont compliqué la maîtrise des maladies et de la maturité au niveau des raisins.

Quand les baies ont atteint le niveau de maturité souhaité, les vendanges ont démarré, s'étendant du 25 août jusqu'au 24 septembre. Malgré ses difficultés, ce millésime nous a donné des vins dotés d'une très belle acidité et d'un excellent potentiel de garde.

Le Rótulo Branco a fait une fermentation normale, sans bois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

En arborant une robe citron très claire, le Rótulo Branco 2020 offre un profil aromatique frais où des notes de fleurs blanches s'associent à des nuances rappelant le terroir du vin. En bouche, on retrouve un beau volume, une texture soyeuse et une acidité citronnée qui prête une jolie structure à ce vin. Des notes fruitées et quelques arômes d'herbes fraîches accompagnent la longue finale. Il s'agit ici d'un vin qui offrira beaucoup de plaisir à de nombreuses occasions !

### INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Dão TYPE DE VIN Blanc TYPE DE SOL Granitiques

VIGNOBLES Vieux vignobles ÂGE DE VIGNES De 30 à 80 ans

CÉPAGES Encruzado, Borrado das Moscas, Rabo de Ovelha et Cercial. PIEDS DE VIGNE PAR HA 4500

CONDUITE DES VIGNOBLES Gobelet ALTITUDE (M) 600 PÉRIODE DE VENDANGE Août MODE DE VENDANGE Manuelle

MALOLACTIQUE En cuves de acier inoxydable FERMENTATION En cuves de acier inoxydable MISE EN BOUTEILLE Février 2021

ÉLEVAGE En cuves de ciment EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 20.6 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 0.4 ALCOOL (%) 12 PH 3.2

ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 6.08 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.32 SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 16

SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 78 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0.99 PRODUCTION 42600 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 DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

