



Niepoort Turrís 2016

Concrétisant un rêve de Dirk Niepoort, TURRÍs est un vin fait à partir d'un ancien vignoble avec plus de 130 ans, sans aucune conduite, face au sud, à Cima Corgo, Douro. Ce vin a fait son élevage dans des foudres allemands (Fuder) originaires de la Moselle, âgés de plus de 60 ans, avant de passer une période de maturation en bouteille de 24 mois.

VINIFICATION

L'année viticole 2016 a été marquée par un printemps froid et pluvieux – qui a eu un impact inévitable sur le rythme de la croissance et du développement des plantes – suivi d'un été extrêmement sec avec des variations marquées entre les températures diurnes et nocturnes.

La récolte s'est concentrée vers la fin du mois d'août, et on peut dire que c'était un millésime parfait pour le Redoma grâce à l'excellente qualité du fruit de la région. Les raisins étaient très sains et dotés d'une belle acidité.

La fermentation a eu lieu dans des cuves en inox, avec 30% de rafles. La période de contact entre la partie solide et la partie liquide a duré 5 semaines, un processus délicat qui a inclus une très légère macération et une extraction limitée.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dans sa robe violette avec ses reflets rubis, le Turrís 2016 se montre étonnamment frais et précis. Des arômes épicés avec des notes de poivre rose et une profonde minéralité s'associent à du cassis et à des nuances de graphite provenant des sols schisteux. La bouche impressionne avec sa nervosité électrique, son élégance et sa finale très persistante.

Le Turrís 2016 est un vin marqué par sa complexité et son caractère d'un très vieux vignoble dans la Vallée du Douro.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste VIGNOBLES Parcelle unique

ÂGE DE VIGNES Plus de 130 ans CÉPAGES Plusieurs PIEDS DE VIGNE PAR HA 8000 CONDUITE DES VIGNOBLES Gobelet

ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 450 PÉRIODE DE VENDANGE Août et Septembre MODE DE VENDANGE Manuelle

MALOLACTIQUE En Foudres FERMENTATION En cuves d'acier inoxydable MISE EN BOUTEILLE Décembre 2019

ÉLEVAGE 12 mois en foudres de 1000l et 24 mois en bouteilles EXTRAIT SEC (G/DM³) 24 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0.6

ALCOOL (%) 11.6 PH 3.61 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.5 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.6

SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 30 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 96 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.992

PRODUCTION 2900 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Mets épicés tels que le steak au poivre, la viande rouge ou le gibier.

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS oui

BOUTEILLE



BOÎTE



PALETTE

